

قصص عن نشوء الأطعمة القومية الكورية

دار النشر باللغات الأجنبية • جمهورية كوريا الديمقراطية الشعبية
١١٠ زوتشيه (٢٠٢١)

قصص عن نشوء
الأطعمة القومية الكورية

دار النشر باللغات الأجنبية • جمهورية كوريا الديمقراطية الشعبية
١١٠ زوتشيه (٢٠٢١)

توطئة

في بيونغ يانغ التي تفاخر بتاريخها العريق العائد إلى خمسة آلاف سنة وثقافتها المشرقة يتناقل على الألسنة عدد لا حصر له من الحكايات والأساطير المتنوعة.

منها، توجد الحكايات والأساطير التي تبين الروح الوطنية لأهالي بيونغ يانغ الذين قاتلوا الغزاة للدفاع عن مدينتهم، والأخرى التي تقص أن بيونغ يانغ هي مهد الأمة الكورية وعاصمة كوريا الغابرة وهي أول دولة لأمتها، وتبين أخلاق أهالي بيونغ يانغ وعاداتهم الحميدة والفاضلة.

ينطوي هذا الكتاب على جزء من حكايات وأساطير بيونغ يانغ التي تتناقل على الألسنة منذ أقدم العصور إلى يومنا هذا.

فهرس

"بيونغ يانغ راينغميون" المشهورة
(شعيرية بيونغ يانغ الباردة)

في بيونغ يانغ المفاخرة بتاريخها العريق الممتد إلى خمسة آلاف سنة، توجد كثير من الأطعمة القومية المتميزة بشدة الخصائص المحلية، ومنها "بيونغ يانغ راينغميون" المشهورة أي شعيرية بيونغ يانغ الباردة.

هذه الشعيرية المكونة من شعيرات لماعة مصنوعة من الحنطة السوداء ومرق اللحوم المنعش وحلو المذاق والتوابل مثيرة الشهية الموضوعة بجمال عليها تروق للعين ومذاقها أيضا أفضل من غيره.

وإذا أضيف إليها الخل ومعجون الخردل فإن ذوقها يزداد لذة وانتعاشا، إلى حد ابتلاع حتى اللسان. وإذا تناول المرء صحنا من شعيرية بيونغ يانغ الباردة وقطع الثلج في مرقها في عز الصيف القائظ، فإنه يرى العرق المتصبب من وجهه وجسمه يتلاشى دون أثر له، ويحس بازدياد شهيته التي فقدت من شدة الحر. لذا فإن أهالي بيونغ يانغ يحبون تناولها ليس في عز الصيف الحار فقط بل في عز الشتاء قارس البرودة أيضا جالسين في غرف دافئة، ويطلبون تناول المزيد منها رجالا ونساء وكبارا وصغارا دون أن يشعروا بالخجل على ذلك. إن لنشوء شعيرية بيونغ يانغ المشهورة هذه قصة مشوقة.

في عهد كوريو كان ثمة في قرية وادي عين الماء البارد ببيونغ يانغ حانة الطريق التي يعرج عليها في النهار أساسا المارة المتوجهون إلى

الجنوب عبر نهر دايدونغ، وينزل فيها في المساء المارة المتوجهون إلى الشمال عبر ذلك النهار. كان صاحب هذه الحانة هو دالسي رجل كهل تجاوز عمره لتوه أربعين سنة وورث هذه الحانة من والدي زوجته بعد التزوج من بناتهما وعيشه معها في بيتهما. رغم أن هذه الحانة صغيرة، لكن المارة يحبون أن يترددوا عليها، لأنها لخلاف الحانات الأخرى تقدم كل يوم للزبائن أطعمة الحنطة السوداء أساسا.

كان دالسي يزرع بيديه الحنطة السوداء، ويصنع الطعام بطحينه، ويضعه في مرق عجينة فول الصويا، ويقدمه لكل من يزورونه، وكان طعامه هذا حلو المذاق وكميته أيضا كبيرة كما لو أنه يعبر عن طيب قلب الصاحب. ولذلك، كل من تناول طعامه في هذه الحانة كان يثني عليه قائلا "إن حانة وادي عين الماء البارد في بيونغ يانغ هو الأفضل"، وطارت شهرتها في كل الأرجاء. لتخصص دالسي بصنع أطعمة الحنطة السوداء قصة معنية بها. في أحد الأعوام، ذهب دالسي إلى قرية ويآم لشراء الحبوب، حيث سمع أن هناك شيخ معمر ينوف عمره على مائة سنة. دفعه الفضول للتعرف على سره في التعمر، فتوجه إلى بيت هذا الشيخ المعمر، بعد أن نسي هدف وصوله إلى شراء الحبوب.

استقبله الشيخ بترحاب، وحين عرف سبب مجيئه، دعاه إلى الجلوس في غرفته قائلا إنك تريد أن تعرف سرا في تعمري لأكثر من مائة سنة. على كل حال، إجلس هنا، طالما أنك لم تتناول بعد غذاء.

- يا رجل، هل تراني قد تناولت أي نوع من المقويات؟ أليس كذلك؟
- وهو كذلك، ربما تناولت جذر الإنسام (جنسنغ) أو قرن الأيل...

- ماذا؟ الإنسام أو قرن الأيل؟ ها ها...

ضحك الشيخ بصوت عال، وبعدئذ، قال بنبرة جادة:

- في الحقيقة إني لم أراهما، فإن تناولهما هو ما يفوق تصوري، يا رجل. حتى إذا رأيتهما، فكيف أستطيع أن أتناول تلك الأشياء الغالية دون الأموال. فإن تلك الأشياء لم تكن إلا كعك في الرسم. ولكن إسمعني، يا رجل. إني تناولت طعام الحنطة السوداء دائما مرة كل يومين."

- ماذا؟! طعام الحنطة السوداء؟! إذن، تقصد أن ذلك هو مقويات. أليس كذلك؟

- ربما، على كل حال، لا يعرف أفراد عائلتي مرض المعدة حتى الآن. لا أدري بالضبط أن ذلك هو السبب. في الماضي، قال لي جدي أن الحنطة السوداء هي فعالة لشفاء الجرح أو الخُراج بسرعة، واستشفاء مرض كثرة البول أيضا. وأكثر من ذلك، تمنع إصابة المسنين بمرض الفالج البغيض.

- أ هذا صحيح؟

- يقولون هكذا، وإلا فكيف نستطيع أن نعمر نحن المزارعين.

بعد أن سمع كلامه، أدرك دالسي أن الحنطة السوداء أفضل المقويات المعمّرة بالنسبة للإنسان، واعتزم على كرم الزبائن بها.

طبعا أنه سعى كل السعي لإعلاء مذاق أطعمة الحنطة السوداء. وأوجد طريقة ترقيق العجينة بالقضيب الخشبي وتقطيعها بالسكين، حتى يحولها إلى شرائح رقيقة جميلة دون تقطيعها باليد، ووضع تلك الشرائح في مرق عجينة فول الصويا المغلي. طبعا إن مذاق هذا الطعام تحسن أكثر مما سبق.

إلا أن أطعمة الحنطة السوداء في حانة دالسي فقد بالتدريج شعبيتها منذ

عز الصيف حيث تستظل حتى الحيوانات بفيء الأشجار، للوقاية من الحرارة عادة، ويفقد الناس الشهية تحت وطأة الحرارة، ويكرهون تناول الأطعمة الحارة.

فقد فكر دالسي مليا في كيفية فتح شهية الزبائن. في غضون ذلك، بينما كان يعجن طحين الحنطة السوداء، دعاه أحد في الخارج:

- هل أنت موجود، يا أخي الكبير؟

فتح دالسي باب المطبخ، ورأى جاره الحرفي واقفا في الفناء، وعلى ظهر حمل ما.

- أهلا بك، يا صاحبي، ما الذي جاء بك إليّ. تفضل بالجلوس.

جلس دالسي على المصطبة، داعيا إياه للجلوس إلى جانبه.

- يا أخي، أولا، ساعدني على وضع هذا الحمل عن ظهري.

أسرع دالسي إليه لأخذ الحمل من ظهره ووضعه على الأرض. قال الحرفي له وهو يمسح العرق الذي ينهمر من عنقه:

- منذ زمن بعيد، كنت أخطط لصنع هذا من أجلك، لكني لم أنفذ ذلك إلا اليوم.

هز دالسي رأسه متشككا. مهما يكن يحدق فيها، لم يستطع أن يخمن بذلك.

- ما هذا الذي أحضرته؟

- يا أخي، لقد فكرت كثيرا في صنع ذلك للرد على جميلك وزوجتك، واليوم فقط نفذت ذلك ولو قليلا. صنعت هذا، بعد أن فكرت بعدة أشهر. الآن، لا حاجة لعجن الطحين بالقضيب الخشبي، وتقطيعه بالسكين

بصعوبة حتى يكون شرائح رفيعة، ويكفيك أن تدخل العجين بكامله دفعة واحدة في هذه العلبة الحديدية وتسحبه.

- ليس هذا جميلا، يا عزيزي. لا تقل ذلك فيما بعد.

في العام الماضي، توجه هذا الحرفي إلى ساحة القتال بالسلاح الجديد الذي صنعه بيده، لكنه أصيب بجرح كبير، حتى اضطر إلى طريح الفراش طيلة سنة كاملة. حينذاك، ساعدته أسرة دالسي طيب القلب بصدق على تحسين صحته وشؤون أسرته، حتى شفي تماما. لذا فإنه بذل مساعيه المجهولة للرد على جميله.

أ تعني سحب الشرائح دفعة واحدة؟

طبعا، لنجرب حالا على ذلك.

فإنهما أحضرا الماكنة الجديدة إلى المطبخ، ووضعاها على القدر في الموقد. كان قطر العلبة التي توضع فيها العجائن بحجم دعامة البيت، وكان داخلها وقاعها اللوحات الحديدية الصلبة، وكانت لوحة قاعها الحديدية مثقوبة بالثقوب الصغيرة الكثيرة.

حين راح الماء يغلي في القدر، دس الحرفي قطعة العجين في العلبة وأطبق الطبق بإحكام عليها، ثم أمسك باليد الطويلة المتصلة بالطبق، وبدأ بالضغط إلى الأسفل. وإذا بالشرائح البيضاء تنصب ببطء من الثقوب. أطلق الجميع صيحات الإعجاب "ياه!"، فيما هم يرون شرائح العجين التي تشبه بخيوط الحرير البيضاء. ولكن قالت حينذاك زوجة دالسي، فيما هي ترى الشرائح تدخل في المياه المغلية:

- شعيراته الرفيعة تروق للعين... لكنها ستتحول إلى ثريد محلول إذا لم

نتناولها فورا. فعلا إن النساء كن أفضل من الرجال في تداول الأطعمة. حين غرفت الزوجة الشرائح بالمغرفة، رؤوها فقدت لماعتها وبدا أنها محلولة. حين رآها الحرفي، لاحت على وجهيه ودالسي سيماء خيبة الأمل. هذا يعني أن هذه الماكنة التي صنعها ببذل جهود مضنية لا فائدة لها. حينذاك، قال دالسي لزوجتها:

- ما هذه السفسطة يا عزيزتي! يقول المثل أن البرج المبني بالجهود المضنية لا يتهدم.

بعد أن قالها، استطرد قائلا:

أرى أنه سيكون من الأفضل سمط شرائح العجين، قليلا مثل سمط الخضار.

ثم أعاد دالسي وضع العجائن في علبة الماكنة، وضغط يد الماكنة إلى الأسفل، وصاح لزوجته:

ماذا تفعلين، يا زوجتي. هيا إملئي الطست بالمياه الباردة، واشطفي ما تم سمطه مرة أو مرتين فيها.

بعدما فعلت الزوجة حسب قوله، أزالت المياه من الطست.

قال دالسي وهو ينظر بعين الرضى إلى الشعيرات الموضوعة في الطست.

هذا هو تقليد شطف الخضار بالماء البارد كما هو. هيا صبي عليها مرق عجينة فول الصويا وأحضريها.

ثم خرج مع الحرفي، ليجلسا على المصطبة الترابية. بعد قليل، أتت زوجته بالمائدة الصغيرة التي توضع عليها آنية الشعيرية.

- يا زوجة أخي، ليس هذا ممزوج بمرق عجينة فول الصويا الساخن. أ ليس كذلك؟

- اسمعي يا عمي. قد رأيتك هرقت العرق بغزازة. فإني فكرت أن حساء الكيمتشي العليل والبارد أفضل من المرق الساخن لعجينة فول الصويا. فإني جربت هكذا.

لقول زوجته هذا، رأى دالسي أن قولها قد يصح، فدعا الحرفي إلى الجلوس أمام المائدة قائلا:

- حساء الكيمتشي؟ يبدو أن ذلك قول مقبول. هيا نتذوق.

بعد أن ذاق الرجلان هذه الشعيرية في حساء الكيمتشي البارد للحظة، تناولاها على جناح السرعة، كما لو أنهما جائعان لعدة أيام. كانا مسكرين تماما بما تناولاه من الطعام لأول مرة في حياتهما.

هذا طعام أندر في الدنيا. بمجرد وضعه في الفم، يشعر المرء بصفاء روحه. وبمذاقه الممزوج بالحلو والحموضة، يوحي بأن اللسان يرقص، والشعيرات في الفم تنزلق تلقائيا إلى المرئ. كانت شهية الطعام لا توصف، ووقت تناوله كان لحظة. سرعان ما تناول الرجلان دون أن تبقى قطرة ماء واحدة في الآنية، وراحا يلحسان شفاههما، وودا لو يتناولان مزيدا منه.

- يا زوجة أخي، ما ألذ مذاقه، حتى لن أنتبه برفيقي يموت بجانبي.

- ما هذا القول يا عمي؟

- كفاك، أنت متبلدة الحس، هيا احضري طبقا آخر.

هذه المرة، شاركتهما زوجته أيضا في تناول الطعام، بعد أن فرغت الآنية لكل منهم، طلب دالسي:

- يا زوجتي، هيا احضري مزيدا من الطعام. كلما أتناوله تزداد شهيتي.

أقبل الرجلان على تناول ما في طبق آخر. بعد أن تناول الرجلان أربعة الأطباق، انسحبا عن المائدة وهما يمسحان بطنهما ربما لأنهما أحسا بالخجل.

بعد ما بقي الحرفي متلهث الأنفاس، ابتدر قائلا:

- يا أخي، أرى أنه يجب إطلاق اسم على الطعام الجديد، أ ليس كذلك؟

- الاسم؟

- أ من الجائز انعدام الاسم لهذا الطعام العجيب؟

- هذا كلام معقول، لكن... إذا فكرت شيئا ما، تفضل بتقديم فكرتك.

- إذن دعني أصارح بما فكرته. إذا دققنا في أصل شعيرات العجائن البيضاء كالخيوط الفضية فإنه طحين الحبوب، وإن أصل حساء الكيمتشي البارد هو الماء. فما رأيك أن نسميه بـ "كوكسو" بجمع حرف "كوك" (الحبوب) وحرف "سو" (الماء)؟

هذا اسم مقبول حقا. بمجرد سمع اسمه بدا لنا سريعا نوع هذا الطعام. هذا رائق للسمع والمضمون أيضا. حقا إن الحرفي الذي قرأ كثيرا من الكتب رجل مختلف عنا.

منذ ذلك الحين، صار حانة دالسي تتخصص بشعيرية الحنطة السوداء الباردة خلافا للماضي، فلم يكن كافة الزبائن يقومون من مقاعدهم إلا بعد تناول الصينيتين الكاملتين مادحين أنهم يتلذذون مثل هذا الطعام الرائع لأول مرة في حياتهم.



"بيونغ يانغ راينغميون" (شعيرية بيونغ يانغ الباردة)



"كوغي زاينغبان كوكسو" (الشعيرية واللحوم على الصحن النحاسي)

فورا انتشر في أرجاء بيونغ يانغ خبر يفيد بأن آنية الشعيرية الباردة الواحدة التي يقدمها دالسي في حانته تكفي بتبريد الجسم الحار وتوقف غزارة العرق دفعة واحدة، والشعور بصفاء الروح وانشراح الصدر حتى في عز الصيف الذي يخرج فيه الكلب لسانه حتى في الظل.

لكن أية قرية أخرى لم تستطع أن تقلد مذاق الشعيرية الباردة في حانة دالسي. ذلك لأن السبب الآخر في ذلك كان عائدا إلى مياه البئر القائمة في فناء حانته، التي لا تجف في أربعة الفصول.

مع مرور الزمان، أصبح اسم هذه الشعيرية "كوكسو" تحول إلى "بيونغ يانغ راينغميون" بمعنى شعيرية بيونغ يانغ الباردة، وصارت قرية دالسي، قرية وادي عين الماء البارد في بيونغ يانغ تسمى بحارة "راينغتشون".

في أواسط كوريو، جرب الملك على تناول هذا الطعام، وانهال عليه الثناء والإطراء قائلا إنه ألذ الأطعمة في الدنيا، وبفضله، استعاد شهيته، حتى راح يستمتع بمتعة الحياة.

بما أن الحنطة السوداء تحتوي على العناصر الدوائية مثل الروتين، تمنع الإصابة بأمراض الكبد وجهاز الهضم، فضلا عن ضغط الدم العالي وتصلب الشرايين، وتزيل التعب، وتشفي مرض التهاب الفم. لاتضاح هذه المعلومات العلمية، صارت "بيونغ يانغ راينغميون" أي شعيرية بيونغ يانغ الباردة معروفة على نطاق واسع في العالم كطعام قومي تفاخر به الأمة الكورية.

سر في العمر الطويل

في أوائل عهد ملك جانغسو في مملكة كوغوريو (٢٧٧ق.م –٦٦٨ ب.م) كان في قرية سوكيغول ببيونغ يانغ يعيش عجوز بالغ من عمره مائة سنة.

عادة، يفكر الناس أن ابن مائة سنة هو رجل ضخم الجثة وفائق القوة، لكن العجوز الساكن في قرية سوكيغول ذو قامة عادية وبنيان جسدي عادي أيضا.

إذا كانت به نقطة بارزة فإنها حاجبان سوداوان غليظان وشعر رأسه الفاحم. ولشدة تورد لون وجهه، كان الناس يرونه عادة كهلا. وكان أكثر ما يعجب الناس هو أن عمر كل من زوجيه ينوف على مائة سنة. لانتشار خبر وجود الزوجين البالغين من عمرهما مائة سنة في بيونغ يانغ، صار هذان الزوجان موضع اهتمام أنحاء البلاد.

في الحقيقة أن الشيخ في قرية سوكيغول كان شيخا أبيض تماما في شعر رأسه ولحاه وحاجبيه حتى قبل أكثر من عشر سنوات. ولكن منذ عدة السنوات التي تقترب من مائة سنة من عمره، صارت لحاه أولا سوداء مثلما تلونت بالحبر الأسود، وأصبح شعر رأسه أيضا أسود الآن، لا ترى منه شعرة سوداء واحدة. فإن الناس الذين قرؤوا بعض الكتب قالوا متعجبين إنهم قرؤوا في الكتب أن شعر رأس الإنسان الأبيض يصبح نادرا ما شعرا أسود، لكنهم صاروا يرونه بأم أعينهم.

من المعروف أن جميع الناس يتمنون أن يعيشوا معمرين. فقد زاره كثير من الناس على اختلاف أوساطهم من كل أرجاء البلاد، ظنا منهم أن

أي سر خصوصي في تعمرهما سيكون لهما من دون شك.

كان الشيخ في قرية سوكيغول يتحدث عن سر تعمره لزواره، لكن حديثه كان مختلفا في كل مرة يتحدث فيها، وكانت أحاديثه تلك مشوقة. لكن ما يثير ضحكا هو أن هذا العجوز نفسه لا يعرف سرا في تعمره، بالفعل.

في أوائل أحد الأعوام، أرسل البلاط الملكي في كوغوريو أحد أطباء القصر عالي الفنون والتجارب في الطب ومتقدم السن إلى بيونغ يانغ دون أن يعرف ذلك الآخرون بغية الاطلاع على السر في عمره الطويل.

منذ إقامة كوغوريو، لم يكن الملوك معمرين ما عدا تايجو الملك من الجيل الحادي عشر وحده. مؤسس كوغوريو الملك دونغميونغ أيضا فارق الدنيا، حين كان عمره في بداية كهولته أي أربعين سنة من عمره، وأبو الملك جانغسو ملك يونغراك (الملك كوانغكايتو)، الذي قام بتوسيع أراضي كوغوريو بضعفين أيضا لم يعش إلا ٣٨ سنة.

لهذا السبب، أرسل كبار الموظفين في البلاط الملكي طبيبا مشهورا في السر، من أجل ضمان صحة الملك جانغسو.

هكذا، غادر الطبيب الملكي قصرا مع زوجته إلى بيونغ يانغ، حيث تنكر نفسه بصفة فلاح، واشترى بيتا في قرية سوكي. ثم أقام حفل انتقاله إلى هذا البيت الجديد، ودعا إليه عجوزا ابن مائة سنة على حدة. قاده الطبيب الملكي إلى مائدة فاخرة وضعت عليها أطايب المأكولات، ولكن العجوز استغرب، حين رأى نصيب الشخصين من الملاعق والعيدان فقط موضوعين على المائدة. فقال له الطبيب الملكي:

- منذ قديم الزمان، قيل إن من عاش مائة سنة هو ملاك ولو كان

شخصا عاديا، فإني أكرمك على حدة احتراما لك، فلا تر هذا أمرا غريبا.

تأثر العجوز لكلامه، وقال:

- ما رأيكم أن ندعو السيدة في المطبخ أيضا لنتناول الطعام معا؟

رد عليه الطبيب قائلا:

- جرت العادة في بيتنا أن لا يجلس الزوجان في مائدة واحدة. هذا هو تقليد متبع في أسرتنا ... فأرجوك أن تفهم ذلك. ثم إني ما زلت في الستين من عمري، أي إني من جيل ابنك. فلا تفرط في التأدب عند إلقاء قولك لي.

في الحقيقة إن الطبيب الملكي حسب حسابه الخاص وإن لم نقل إن ذلك حيلة، حين أقام مائدة خاصة له. بدا له أن السر في عمر العجوز الطويل يكمن في طعامه، إذا دقق في ذلك من كل النواحي. في رأيه أن هذا العجوز الذي يعيش على زراعة الحقول التي استأجرها من الآخر لا يقدر على تناول العقاقير الغالية مثل قرن الأيل والإنسام (الجنسنغ). لذا فإنه قد جاء إلى هنا بزوجته التي تكون ماهرة في طبخ الأطعمة، وأقام مائدة فاخرة خاصة للعجوز. لكنه رأى العجوز لا يتناول أي طعام خاص، ولم ير أي طعام يحبه خاصة أو يتناوله كثيرا. شعر الطبيب الملكي بخيبة أمل.

في المساء بعد عدة أيام من ذلك، دعاه العجوز إلى العشاء، ردا على دعوته. حين جلس الطبيب أمام مائدة الأطعمة في بيت العجوز، حملقت عيناه من الدهشة، إذ رأى زوجة العجوز أيضا جالسة إلى جانب زوجها على مائدة الطعام الواحدة.

بعد أن رأى العجوز وجه الطبيب صار مسمرا، قال مبتسما له:

- من عادة أسرتنا أن نجلس نحن الزوجين جالسين أمام المائدة

الواحدة، حين نتناول طعاما. عندئذ فقط، يصبح الطعام كله مفيدا للصحة، وإن تناولنا حساء. ما هو مذاق الطعام، إذا تناوله الرجل بوحده، مهما يكن أشهى المأكولات.

إن الطبيب الملكي تملكته الدهشة، حين رأى مائدة الأطعمة، حيث لم تكن إلا الذرة الرفيعة المطبوخة وحساء لحم الدجاج وطبق البقول الجبلية الجافة وقطعة السمك المشوي الذي لا يمكنه أن يعرف اسمه. بعد أن حدق الطبيب الملكي طويلا في مائدة الأطعمة، خطرت على ذهنه خاطرة أن هذا السمك المشوي هو طعام معمر. رآه لأول مرة، وحين ذاق طعمه، شعر بصفاء روحه. لم يذق سابقا مثل هذا السمك لذيذ وحلو المذاق. بدا له أن هذا السمك يخلو من الحراشف. فسأل للعجوز.

- ما اسم هذا السمك، يا شيخي؟

- لا شيئا خاصا، سمك عادي. تفضل بالتناول.

لرده الفاتر على سؤاله، هتف الطبيب سارا في سره: "يا له، حصلت اليوم على كسب مفاجئ! ليس من الصعب تبيين نوع هذا السمك".

- بدا لي أنك مولع بصيد السمك، أليس كذلك يا شيخ؟

لقوله هذا، رد العجوز مفرحا:

- وهو كذلك. كما ترى يوجد في بيونغ يانغ جميلة المناظر وطيبة العيش نهر باي (دايدونغ). منذ صغري كنت أحب صيد الأسماك في هذا النهر. ألا تريد أن تذهب معي غدا لصيد السمك؟

- أهلا وسهلا.

هكذا، صار الرجلان يذهبان معا إلى نهر دايدونغ، ولكل منهما

الصنارة. ولعدة أيام، كانا يصطادان سمك القوبيون، وفي أثناء ذلك، صارا يعاملان بعضهما لبعض مثل صديقين حميمين. في أحد الأيام، سأل العجوز للطبيب:

- يا صاحبي، أبيض شعر الرأس! هل أنت تستمتع بمتعة الليل مرارا؟

- كلا، نحو مرة في الشهر بصعوبة ...

- يا لرجل مسكين! كيف حفظ الحياة، إذا كانت أداة الرجل الشاب ضعيفة إلى هذا الحد؟

لقول العجوز هذا، ابتسم الطبيب ابتسامة صفراء لسخافة كلامه، وقال في نفسه: مهما تكن قوته الجسدية جبارة، كيف يستمتع بتلك المتعة طالما أن عمره قد تجاوز مائة سنة.

- أنت ضعيف حقا. أما أنا فلا أستطيع أن أمضي عدة أيام دون هذا اللعب.

لكن الطبيب لم يصدق كلامه، ورآه يكذب له، فقال له:

- يمكن قطف حتى النجوم من السماء بالكلام.

- إنك ما زلت لا تعلم كثيرا. مهما يكن المرء طاعن السن، يشعر بالمتعة في هذا اللعب.

بعد عدة أيام أيضا، كانا يصطادان السمك حتى وقت الجزر، وقاما من مكانيهما وفي يد كل منهما سلة مملوءة بسمك القوبيون. قال العجوز للطبيب:

- أسماك القوبيون خذ كلها أنت، لآخذ شيئا آخر في المستنقع الذي نصادفه على طريق عودتنا.

حين بلغا المستنقع، بدأ الطبيب يرقب بانتباه تصرف العجوز، بفضوله لما هو يأخذه. حين وقف العجوز في الاتجاه المشمس على شط المستنقع،

قال في نفسه: "يجب تحريك جسمي قبل دخوله"، وجمع الأعشاب الجافة في مكان واحد، وخلع ملابسه، وخاض في المستنقع.

كانت في المستنقع تعوم قطع الجليد دون أن تذوب بعد. لكن العجوز جلس القرفصاء في قاع المستنقع، ورأسه وحده فوق سطح المياه، وأخرج شيئا ما من المياه، وقذفه صائحا:

- ضع كل ما أرميه في الكيس.

سقط شيء على الأرض مثيرا صوت طرطشة. ولكن حين أخذه الطبيب، سقط على الردفين لشدة هوله، صارخا: "أوه، أ هذا ثعبان!"

تراجع الطبيب إلى الوراء، لشدة الهول والاشمئزاز، لكن العجوز صاح له:

- ماذا بك؟ ذلك هو سمك. هيا أدخله في الكيس.

عندئذ فقط، أدرك الطبيب أن ذلك الشيء الذي يتلوى ليس ثعبانا بل أنه سمك ذو زعنفة أشبه بالثعبان. لما لمسه باليد رآه أملس وأبرد، وكان يثير الاشمئزاز مثل الثعبان.

لكن أمسك بتلك الأسماك الغريبة بصعوبة، وأدخلها في الكيس، وفي أثناء ذلك، خرج العجوز من الماء، وأشعل النار بالزناد في الأعشاب الجافة. كان عدد الأسماك نحو ١٥ سمكا على الأقل.

- أ هذا هو نفس السمك المشوي الذي تناولناه سابقا؟

- يا أخي، أحيانا، يكون ثمة ما لا يجوز أن نعرفه. فلا تسأل أكثر.

في اليوم التالي أيضا، كانا يصطادان السمك بالصنارة. وفي وقت الغداء، تناولا الطعام في نفس المكان. كان في سلة الطعام نفس السمك المشوي الذي تناوله في بيت العجوز.

- صارحني، يا شيخي، بعد أن تعتبرني حفيدا لك. ما هو اسم ذلك السمك الذي تناولناه سابقا؟

لقوله، احمر وجه العجوز، وقال:

- أواه، ماذا أفعل الآن؟ إذا عرفت ذلك فلن تود أن تأكله مرة أخرى.

- على كل حال، يجب علي أن أعرف ذلك.

- إذن، ما في يدي حيلة أخرى إلا المصارحة. حين كنت صغيرا، أصبت بالمرض الخطير في أذني. لكن الأدوية التي وصفها الأطباء لم تكن تفيدني. ذات يوم، أخذتني أمي إلى القرية عبر النهر، قائلة إن هناك عجوز شهيرة في مداواة التهاب الأذن. بعد أن فحصت العجوز طاعنة السنة أذني، فرقعت بلسانها قائلة إنك قد تصير أصم إذا فاتك الوقت. وأدخلت في إذني عدة قطرات من الدواء السائل الذي يشبه بالزيت، وأعطتني قارورة مملوءة بذلك الدواء، لمواصلة إدخاله في إذني. كان ذلك الدواء عجيبا. بعد أقل من عشرة أيام، شفي مرض أذني تماما. لشدة الامتنان بذلك، زرت العجوز بقماش طقم من الثوب. عبرت العجوز عن شكرها لي، وربتت ظهري قائلة إنك جدير بالثناء، وعلمتني تلك الوصفة الساحرة. تلك هي زيت ثعبان الماء. وذلك السمك الذي تريد أن تعرفه هو بالذات ثعبان الماء الذي تم استخلاص الزيت منه.

- منذ متى، تناولته، يا شيخي؟

- ذلك هو منذ بدأت باستشفاء أمراض آذان الناس. إني شعرت بالأسف لترك أسماك ثعبان الماء بعد استخلاص الزيت منها، ولذلك، كنت أملحها بالملح، وأتناولها حتى الآن.



الجريث المشوي



يخنة الجريث

- مع أن هذا السمك مقفر للنظر، إلا أن مذاقه لذيذ، فيتناوله جميع أفراد أسرتي، زوجتي وابني، فضلا عني.

هكذا، حين عرف الطبيب الملكي أخيرا سرا في عمره الطويل، ود لو يرقص. يمكن القول إن أمراض الإنسان هي في الواقع التهابات مثل مرض الأذن. فإذا أكل المرء ثعبان الماء المشوي كالعادة، فإن كل أعضائه ستكون سليمة. لكن هل يكثر هذا السمك؟

كما لو قرأ العجوز ما يدور في خلد الطبيب، قال له إن ثعبان الماء يوجد في كل نهور بلادنا، ويكثر في نهر دايدونغ خاصة، وعلمه طرق صيده وطبخه أيضا.

هكذا، عرف الطبيب الملكي طريقة طبخ ثعبان الماء القاضية بنزع أحشائه وشوك ظهره وتقطيعه بقطع مناسبة ووضعها في التوابل السائلة لوقت معين ثم شويها على النار الخفيفة، وبعد أيام من ذلك، غادر القرية بهدوء إلى البلاط الملكي.

بعد شهرين من ذلك، جاء الطبيب الملكي إلى عجوز قرية سوكي في بيونغ يانغ، وأوضح له هويته، ونقل له مكافأة الملك. هكذا صار الجريث المشوي أي ثعبان الماء المشوي طعاما خاصا لبيونغ يانغ، وقيل إن الملك أيضا كان يتناوله باستمرار منذ ذلك الحين حتى صار يتعمر، وأطلق عليه لقب ملك جانغسو بمعنى ملك معمر. اليوم، تبين أن الجريث المشوي يحتوي على العناصر الخاصة المفيدة لمنع مختلف الأمراض مثل السل الرئوي والسرطان، فضلا عن المواد المغذية عالية الجودة، ولذلك، يجذب شعبية الناس بكونه طعاما معمرا عالميا.

"سامكيتانغ" (يخنة الدجاج المحشو بالجنسنغ)

"سامكيتانغ" أي لحم الدجاج والإنسام (الجنسنغ) المطهي على النار الخفيفة طعام خاص في منطقة كايسونغ بكوريا. بما أنه فعال في استرداد الصحة، كان يعتبر منذ قديم الزمان بطعام مقوي الجسم. نشأ هذا الطعام منذ صارت كايسونغ عاصمة لكوريو.

في أوائل عهد كوريو، كان شاب يدعى مارونغ حديث الزواج في قرية واقعة على سفح جبل تشونما، التي تقع على بعد عشرات ري شمالا من كايكيونغ (اسم كايسونغ آنذاك).

ذات يوم من أوائل صيف أحد الأعوام، لم يستطع مارونغ أن ينام، رغم تعمق الليل، لم يأته النوم حتى ظل يتقلب في فراش نومه. ليس ذلك لسبب دمدمة الرياح التي تهب بشدة في هذه الليلة خاصة نازلة من الجبل الخلفي المغطى بالأشجار الكثيفة إلى وادي الجبل، ولا خرير مياه الغدير الأمامي التي تنساب مصطدمة بالحجار والحصى المستديرة.

حين تقلب مجددا بغير ارتياح، خطر في باله ما حدث قبل أيام.

في العام الماضي، تزوج مارونغ من الفتاة التي تسكن في قرية الخوخ لدى كايكيونغ.

قبل أيام، زار أبوه كايكيونغ لمعالجة بعض الأمور، ولكنه فور عودته منها، دعا مارونغ إليه، وقال:

هذه المرة، عرجت على بيت والدي زوجتك، حيث رأيت شقيق

زوجتك معتل الصحة بما لا يوصف. إذا كان عمره في الثامنة عشر سنة فلا بد أن تتدفق منه قوة، لكنه كان عاجزا لا قوة مثل مريض مزمن. طالما أنه يكون في هذه الحالة، كيف يؤدي دور رجل. سمعت أن حموك قد قتل في ساحة الوغي، فلا بد لك أن تعتني به. فإذهب غدا إلى بيته فورا دون إبطاء.

كان مارونغ أيضا يعرف في يوم الزواج أن صهره عليل الجسم. ولكن حين سمع من زوجته أنه ضعيف الجسم بالفطرة، اعتبر ذلك أمرا لا يجدر بإيلاء اهتمامه. لكن أباه رأى ذلك مختلفا عنه، وأمره بالاعتناء به هكذا.

في اليوم التالي، توجه مارونغ إلى بيت أهل الزوجة حاملا معه بضعة عشر كيلوغراما من الأرز للإفادة منه لتحسين صحة صهره.

حين سمعت حماته سبب وصوله إلى بيتها، قالت له وهي تجفف دموعا من مقلتيها: هذا هو سبب العدو الأجنبي اللعين. لو لا أولئك الأعداء لما سقط أبوه شهيدا في ساحة القتال، ولما صار ذلك الولد مان كيل ضعيف الجسم. تحت وطأة الفقر، بعد فقدان أبيه، صار جسمه ضعيفا هكذا لعدم تناول الغذاء كما ينبغي. ولكنه لم يلازم الفراش بعد، فكن مطمئنا.

لم يجد مارونغ أيضا سبيلا خاصا لتحسين صحته حسب قول حماته، فعاد إلى بيته، بعد أن ساعد على بعض الشؤون في بيت حماته.

ولكن حين عرف أبوه أنه عاد دون أن يؤدي أي عمل لصهره، استشاط غضبا، ووبخه قائلا:

- حقا إنك غير صالح لأي شيء.

فيما يتعرض للومه، ثار تلقائيا على زوجته التي تنام بجانبه بهدوء البال، حتى قال في نفسه:

- أنا أتعرض للوم بسبب شقيقك، لكنك تنامين بملء جفنيك دون أي هموم. أ هذا أمر عادل حقا؟

هكذا، بعد أن صب في نفسه جام غضبه على زوجته، استغرق في النوم، في قرابة الفجر.

نام مارونغ نوما عميقا حتى انبلج الصباح، وفتح عينيه، حين أيقظته زوجته. لهول المفاجأة، انتفض من النوم وجلس، واستاء لزوجته وقال بغضب:

- لماذا لم توقظيني قبل الآن؟

لكن زوجته قالت مبتسمة:

- قال لي حموي عدم إيقاظك، طالما أنك تنام نوما عميقا...

أسرع مارونغ إلى غسل وجهه. عندئذ، دخل أبوه وفي يده شيء ملفوف بالصرة، ودفعها إلى مارونغ قائلا:

- إذهب اليوم بهذا إلى بيت حماتك. نجحت اليوم فقط في الحصول على عدة جذور "الإنسام". هذا هو الأفضل لضعيف الجسم. إذا تناولها صهرك، فإن جسمه سيصبح قويا عما قريب. إن الواجب يفرض على كل رجل أداء الخدمة العسكرية. وإذا انفجر حرب فمن واجبه أن يذهب إلى ساحة القتال. ولكن إذا كان الجسم ضعيفا، فكيف أخذ الثأر للوالد والبلاد، ولكن إذا ساعدته جيدا ولو من الآن، فإنه سيؤدي دور رجل بعد تحسين صحته.

لماذا لم أفكر أنا بذلك. طالما أني لم أفكر حتى ذلك، يستحق لي باللوم.

فيما يدفع الأب ظهر ابنه، نصحه قائلا:

- لا تحاول استخدام إنسام أولا، بل عليك أن تدعو الطبيب أولا

ليفحص المريض، ومن بعد، يجب استخدام الإنسام.

أغذ مارونغ السير، ليقطع عشرات ري إلى كايكيونغ، حيث استدعى الطبيب المشهور كنيته سول، عملا على نصيحة أبيه.

بعد أن فحص الطبيب أجزاء جسم مان كيل، دعا إليه مارونغ على حدة، وقال:

- لحسن الحظ، لم يصب شقيق زوجتك بعد بالمرض العضال، ومجرد ضعف جسمه فقط، فإذا تحسنت صحته باستخدام المقويات، يمكنه أن يؤدي دور رجل.

تنفس ما رونغ صعداء، حين سمع من الطبيب أن صهره الذي ظن أنه يكون على عتبة الموت يمكن انتعاشه بمجرد استخدام المقويات الجيدة له.

- يا سيد الدكتور، لدي بعض جذور الإنسام الكبيرة التي عاش عدة سنوات فما هو رأيك في استخدامها؟

هز الطبيب رأسه رفضا، وقال:

- قيل إن الإنسام مفيد للصحة، لكن نجاعته تظهر عند استعماله في الوقت المناسب.

وأشار بيده إلى اتجاه جبل ريونغسو، وقال:

- يكون هناك في القرية عند سفح ذلك الجبل عجوز معمر في التسعين من عمره. إذهب إليه، وقل له إني أرسلتك إليه. عندئذ، سيعلمك وصفة ساحرة. بعد أن تعمل حسب وصفته، تعال إليّ مرة أخرى.

بعد أن ودعه مارونغ، توجه إلى قرية يعيش فيها العجوز المعمر. لما دخل فناء بيته، رأى عجوزا ضخم الجثة يطعم عشرات الفراريج متوسطة حجمها.

سلم عليه مارونغ بكل احترام، وقص له سبب زيارته له.

بعد أن أصغى إليه، عامله بترحاب، وقال:

- إذا تدهورت الصحة فإن المرء يفقد شهيته، وإذا فقد شهيته فإن صحته تزداد تدهورا، حتى يصاب حتما بالمرض العضال. ولكن لا داعي للقلق كثيرا. كما ترى إني فوار القوة، ومعمر باختلاف عن الآخرين، لأني أتناول في صيف كل سنة أطباق لحوم الفراريج المطهية طويلا على النار الخفيف. إذا تناول المرء هذا الطبق المصنوع من لحم الفروج المطهي بعد وضع بعض العقاقير الدوائية في بطنه، فإنه لا يفقد شهيته، حتى في فصل الصيف القائظ أيضا.

حين فطن العجوز أن مارونغ غير مهتم بقوله، أكد له قائلا:

- لا ضرر لك، إذا أصغيت إلى قول هذا العجوز. منذ القدم، كان الفقراء عاجزين عن الحصول على العقاقير الثمينة مثل الإنسام وقرن الأيل. ولذا فإنهم كانوا وما زالوا يشفون أمراضهم بالعقاقير المتوفرة في أي مكان. إذا استخف المرء بأمر عادي فإنه لا يستمتع ببركة غير عادية.

شعر مارونغ باحمرار وجهه، لنصيحة العجوز الذي بدا أنه يقرأ ما يدور في خلده فقال:

- سوف أضع نصيحتك هذه نصب عيني.

وقال في نفسه أن المثل يقول حتى أن سمك الطين يغدو تنينا إذا عاش ألف سنة، فإن الإنسان لا حاجة إلى الحديث عنه ... ولذا فإن قول هذا العجوز المعمر يكون نصيحة قيمة كذهب.

اختار العجوز فروجا أسود ريشته، وقال له:

- يسمى هذا الفروج الأسود من ريشه وعرفه وساقاه كلها ب "أوغولكي". فهذا أفضل لتحسين الصحة. إذا تمت تربية الكتاكيت المفقوسة في الربيع لمدة نحو مائة يوم، فإنها تصبح مثل هذه الفراريج. في ذلك الحين بالذات، يداهمنا الحر. تسمى هذه الفراريج بالفراريج الدوائية. بعد إخراج الأحشاء من بطن هذا الفروج وتوضع في بطنه ثلاث ملاعق الأرز الغروي وقدر من حبات العناب والكستناء وثلاثة الفصوص من الثوم المقشور، ثم خياطة بطنه بالإبرة، وغليه طويلا على النار، وتناول عدة الفراريج، عن طريق تناول الفروج الواحد في المرة وبعد ثلاثة أيام فروجا آخر. وعندئذ، يمكن منع الحر في صيف ذلك العام، ومفيد لتحسين الصحة أيضا.على كل حال، يجب تقوية الجسم في فصل الصيف، عندئذ فقط، يمكن التغلب على برودة الشتاء بسهولة.

سأل مارونغ للعجوز: أليس من الأفضل دجاجة كبيرة على كل حال؟

لسؤاله هذا، هز العجوز رأسه نفيا، وقال:

ولذلك، أقول إن السر يكمن في ذلك الأمر العادي. يبدو أن الدجاجة الكبيرة أفضل، لكن الحقيقة ليست كذلك. لأن الدجاجة الكبيرة صلبة عظمها وعسير مضغ لحومها. لكن الفراريج عظمها لينة ولحومها أيضا طرية لقيد نموها، حتى تكون سائغة للأكل. على كل حال، دعه يتناول فراريج دوائية مطهية، عندئذ، ستظهر فعاليتها الملحوظة.

لمارونغ الذي يطير فرحا تابع العجوز قوله مشيرا بيده إلى قطيع الفراريج الدوائية:

- تفضل وخذ هذه الفراريج كما تشاء، طالما أنها تكثر في بيتي.

انحنى مارونغ رأسه انحناءة شديدة للاحترام، ورجاه أن يعطيه أولا ثلاثة الفراريج. بعد أن وضع مارونغ ثلاثة الفراريج الدوائية السوداء في كيسه، سأله قائلا:

ما رأيك يا شيخ، أ ليس من الأفضل، إذا غليت لحوم الفراريج مع جذور الإنسام، مثلما نطرز على الحرير.

رد عليه العجوز بإعجابه:

- الحق معك. أرى أنا أيضا أن هذا الطبق سيكون أفضل إذا أضيفت إليه حتى جذور الإنسام المعروف بأكسير الحياة. حقا إنك نبيه يعرف اثنتين أو ثلاثة إذا علمتك واحدة.

بينما كان مارونغ سائرا بخطى خفيفة إلى بيت حماته، برقت في ذهنه فكرة أن الدجاج لا يستخدم كدواء إلا حين صار حجمها متوسطا، لا كبير. إذن، ربما كان من واجبه أن يستخدم جذور الإنسام أيضا حين كانت متوسطة النمو. هكذا، بعدما كان يشكك في ذلك، توجه إلى بيت الطبيب سول عائدا من حيث أتى.

بعد أن سمع الطبيب سبب عودته، قال له:

- فكرتك طيبة. جذور الإنسام تكون أفضل فعالية عند استخدامها مع لحم الفراريج الدوائية. إذن، أي نوع من جذور الإنسام مفيد؟ عادة، تختلف العقاقير من إحداها للأخرى من حيث فعاليتها الدوائية حسب أعوام عيشها. كما أن نفس العقاقير تختلف من حيث فعاليتها، حسب عمر الإنسان وحالة جسمه.

جذور الإنسام أيضا تنطبق على ذلك. إذا كانت جذور الإنسام الكبير مفيدة للكبار ذوي الجثة الضخمة فإن جذور الإنسام الصغير مفيدة للصغار والعجائز والضعفاء.

- يا سيدي الدكتور، نسمى في قريتنا جذور الإنسام بالغ خمس سنوات بجذور الإنسام الدوائي.

- هذا صح. سيكون ذلك الإنسام أنسب مع الفراريج الدوائية. إذن كم عدد جذور الإنسام الدوائي يجب استخدامها؟ هذا أيضا أرى أن ثلاثة الجذور أنسب على اعتبار الأعداد المحظوظة. إذا أضفت كلاما آخر على ذلك، فإني أرى أن الفرّوج الأنثى أفضل من الفرّوج الذكر بالنسبة لصهرك، على اعتبار فلسفة النور والظلام.

لقول الطبيب هذا، أطل مارونغ على داخل الكيس حيث رأى كل الفراريج فيها أنثى صغيرة أعرافها. فهتف في سره بإعجاب:

- حقا، إن ذلك الشيخ المعمر أشبه بالملاك! ولكن من أين عساي أن أحصل على الإنسام الدوائي فورا.

مثلما قرأ الطبيب ما يدور في خلد مارونغ، قال مبتسما إن جذور الإنسام الدوائي توجد في الصيدليات. يمكنك أن تقايضها مع ما لديك من جذور الإنسام الكبيرة.

بعد أن عرف مارونغ وصفة ساحرة على هذا النحو، بدأ بغلي لحوم الفراريج وفي داخلها جذور الإنسام في نفس اليوم، وأطلق على هذا الطبق اسم "سامكيتانغ" وجعل صهره مان كيل يتناول عدة الفراريج، فرّوجة واحدة في ثلاثة الأيام. بعد أن تناولها مان كيل، حدث تغير ملحوظ لديه.

في السابق، لم يفرغ طبقا واحدا من الطعام، لكنه صار الآن يطلب مزيدا بعد تناوله. حين رأت الحماة زيادة شهية ابنها، تحمست في إعداد الأطعمة له. في السابق، كان مان كيل نحيف الجسم لم يغادر ظل الشجرة في عز الصيف المزعج، لكنه صار يدرب على الفنون العسكرية تحت أشعة الشمس المحرقة. حين رأته الحماة، بدأت بمفاخرة صهره في أنحاء القرية.

أخيرا، صار مان كيل جبار قوة، وحين غزا العدو الأجنبي بعد عدة أعوام، انطلق مع مارونغ في مقدمة الآخرين لقتال الأعداء، وحقق مآثر كبيرة في القتال.



"سامكيتانغ" (يخنة الدجاج المحشو بالجنسنغ)

فقال مان كيل لمارونغ:

- لو لا أنت، يا أخي، لما كان لي اليوم. لن أنسى صنيعك طول حياتي.

لقوله هذا، أمسك مارونغ بيد مان كيل، وقال:

- ليس هذا صنيعي بل إن أرض بلدنا منحته لك. لو لا بلدي لما كان لنا جذور الإنسام ولا فراريج دوائية. هيا ندافع ببسالة أكبر عن هذا البلد الذي ولدنا فيه بقوانا المتحدة.

في نفس اليوم الذي عاد فيه مان كيل، بعد أن حقق المآثر، أعلن الطبيب سول أمام الناس وصفة "سامكيتانغ" الساحرة.

بعد أن عرف الناس أن هذا الطبق أفضل لتحسين صحة الضعفاء، راحوا يحصلون متسابقين على جذور الإنسام والفراريج الدوائية. كان طبق "سامكيتانغ" أفضل في مذاقه أيضا، فضلا عن تحسين الصحة، حتى صار معروفا للأجيال القادمة أيضا كطعام خاص في منطقة كايسونغ.

أصبح هذا الطبق اليوم معترفا به كإحدى المقويات التي تبعث على القوة الساحرة للرجال والنساء والكبار والصغار، ليس الضعفاء والمرضى وحدهم، حتى يلاقي رواجا كبيرا للناس.

"ووميغي" (طبق كعك الأرز الحلوة)
أصبح طعاما من أطباق المأدبة

اسم ووميكي الأصلي " ووميوكي ". هذا طعام خاص في كايسونغ، مذاقه حلو ومطيب مع مضغه الهلامي، ويمتاز بقيمته الغذائية العالية، حتى يحبه جميع الناس كبارا وصغارا.

تكون ثمة قصة ترتبط بهذا الطعام إلى أن صار طعاما خاصا. لذا، ربما صار مذاقه أكثر لذة.

في عهد كوريو، كان ثمة في قرية سونغهاك بكايكيونغ (كايسونغ حاليا) يسكن عجوز يدعى بلقب "هان يولدول" بمعني ذو ١٢ بنتا. كان اسمه الأصلي أو نام. لكنه صار يدعى بهذا اللقب، لأنه رزق بالبنات وحدهن سنة بعد سنة، إلى حد تسميته "بغني بالبنات" أو "قائد التنانير" بعد عدة سنوات منذ صار أبا بعد تزوجه في عمر مبكر.

لكن رغبته في رزقه ولدا لم تنته، حتى ولدت عشر البنات، وفي المرة الأخيرة، ولدت توأمان بنتان، ولم يكن بينهن أي ولد ذكر. هكذا، صار أبا ١٢ بنتا في عمر يناهز عن الثلاثين سنة، بحيث أطلق عليه الناس لقب "هان يولدول" قائلين إن مهارته في خلق البنات بارعة.

ولكن حدث في الآونة الأخيرة أمر يزعجه، حتى أطلق تنهدات عميقة من حين لآخر. ذلك لأن عشر بناته كلهن أرسلهن بعد التزوج إلى القرى القريبة من قريته، لكنه كان يفكر في إرسال الابنتين التوأمتين الأخيرتين

إلى قرية بعيدة من قريته بعد التزوج. ثم إنه كان يقدح زناد فكره لكيفية حسن استقبال أصهاره العشرة الذين يعودون من قتال المعتدين الذين هاجموا فجأة ، بعد اجتراح المآثر الكبيرة في القتال.

يقال إن الملك سيتجشم لخروج البلاط لاستقبال العساكر العائدين منتصرين. فإن القرويين هرولوا لإعداد استقبالهم بمثل ذبح الحيوانات المنزلية وصنع كعك الأرز وتقطير الخمور، قائلين إننا نحن أبائهم وأمهاتهم وزوجاتهم وأولادهم كيف نبقى مكتوفي الأيدي، طالما أن الملك أيضا يستعد لاستقبالهم.

فقد هاجت وماجت القرية كلها لإعداد استقبال العساكر مثل ذبح الحيوانات الداجنة وصنع كعك الأرز وتخمير الخمور. هان يولدول أيضا بادره التفكير في إعداد شيء ما، لكن أكبر مصدر لعذابه هو كيفية ضيافتهم المتميزة بما لدى الآخرين.

بعد أن ظل يعصر تفكيره حتى جنحت عتمة المساء، وضرب ركبته بيده، وقام من مكانه. وبعد أن دخل بيته، أمر للتوأمين بلهجة حادة:

- تفضلا بدعوة أخواتكما حالا. عليّ أن أبحث معهن أمرا خطيرا في هذه الليلة.

هكذا، صارت ١٢ بنتا يجتمعن في الغرفة الداخلية حتى تغص بهن. في نظر "هان يولدول"، كان راضيا بهن، مثلما لا يقلن عن الأبناء الرجال. وفكر في نفسه أن الحيلة الخاصة ستولد، إذا بحث الأمر معهن، وفتح فمه:

- ربما سمعتن الخبر. قيل إن حضرة الملك أيضا يستعد لاستقبال عساكرنا العائدين مظفرين، فكيف نبقى نحن أهلهم وأنتن زوجاتهم

أن نبقى هادئين لنستقبلهم جالسين. فأطلب منكن أن تصارحن ما يدور في خلدكن دون أي تكليف.

عندئذ، انبرت الابنة الكبرى، وتلتها البنات الأخريات بدورهن مثلما انتظرن، حتى فرغن ما في أذهانهن.

على العموم، كانت آراؤهن تجتمع في الواحدة هي إعداد ألذ الأطعمة، والتوجه بها لاستقبال أزواجهن الأحباء.

بعد ما ظلت أمهن ترقبهن بعين الرضا جالسة بجانب زوجها، تدخلت في جدالهن قائلة:

- تفكيركن صح، ولكن أي طعام وكيفية صنعه. ... إني أخطط لإنفاق كل ما لدينا من الأرز الغروي.

في الواقع إن ذلك الأرز الغروي كانت توفره لاستخدامه عند زواج التوأمين.

- يقول المثل إن العمل يجب أداؤه دفعة واحدة إذا بت العزم عليه، وبالمثل، علينا أن نقبل نحن جميع أفراد أسرتنا على العمل من يوم الغد.

بعد أن تأثرت البنات بقلب والديهن، تقدمن جميعا كل ما لديهن من الأرز الأبيض وزيت السمسم والدبس السائل والدجاجات وغيرها.

منذ اليوم التالي، هاج وماج بيت "هان يولدول" مثل بيت أقيم فيه حفل الزفاف.

ولكن حين بدأ العمل، أصرت كل منهن على صنع طعام تفضله.

فتم إقرار صنع الطعام بإرشاد البنت السادسة كومدول التي تتفنن في صنع الطعام.

اقترحت كومدول بصنع كعك الأرز على غرار صنع "ياكغوا" (الحلويات المعسولة المقلية بالزيت)، ووافقت عليها جميع البنات.

أصلا إن "ياكغوا" طعام خاص في كايسونغ، يتم صنعه بطريقة عجن طحين القمح مع العسل وزيت السمسم والخمر، وقليه بزيت السمسم، ودهنه بالعسل. ولكن إذا تناول المرء كثيرا منه، فإنه يشعر بالسآمة توا. فلا بد من تناوله قليلا فوق وجبة.

أقبلت جميع البنات على العمل بمعنويات كبيرة قائلات إن الطعام الذي يصنعنه سيكون طعاما نادرا، إذا أبرزن المذاق الخاص لـ"ياكغوا" وآن واحد، ميزة كعك الأرز الذي يمكن تناوله بكميات كبيرة.

فكانت بعض البنات يعجنن المزيج من طحين الأرز الغروي والأرز الأبيض بنفس الكميات مع الدبس السائل والخمر من جهة، ومن جهة أخرى، كانت البنات الأخريات يغلين الدبس السائل مع عصار الزنجبيل وزيت السمسم أيضا.

ثم قطعن العجين بحجم راحة المولود، وجعلن إياه قرصا مسطحا ووضعن في وسطه حبات العناب الخالي من البذور، وضغطنه من المركز إلى الجانبين، وبعد ذلك، وضعنه في القدر التي يغلي فيها زيت السمسم، ثم غمسنه في سائل الدبس.

ذاق "هان يولدول" طعمه، ورأى أن مذاقه كان خاصا. كان حلوا وعطرا مع اللزُوجة والليونة، حتى شعر بأكله بقدر أكبر لعدم الشعور بالدهن.

- مرحى! تعجبني هذه الكعك الجديدة. سيحبها أصهاري العائدون من



"ووميغي" (طبق كعك الأرز الحلوة)

ساحة القتال. وسيتعجب لها الآخرون أيضا... هيا لصنعها كثيرا، يا بناتي، ولنستقبل بها عساكرنا بسرور وترحاب.

هكذا، توجه أفراد أسرة "هان يولدول" إلى محطة يونغبا، بكميات كبيرة من الطعام الجديد، ليستقبلوا العساكر، في يوم عودتهم.

صار أهالي هذه القرية يجتمعون مسرورين بأبنائهم العائدين من القتال، وحين دوى صوت البوق، إيذانا بوقت الغداء، جلسوا في كل الأماكن من الحقول المؤدية إلى طول عشرة ري متحلقين حسب العائلة.

جلس أصهار "هان يولدول" وبناته وأفراد البيوت المتصاهرة أيضا على أرض الأعشاب مفعمين بالسرور أمام مختلف أنواع الأطعمة. فيما

أطال أكبر صهر نظره إلى الأطعمة، لم يكن يبعد بصره عن الطعام الجديد، وقال للحاضرين وهو يلتفت إليهم:

- ما رأيكم أن نقدم هذا الطعام الرائع إلى قائدنا الأعلى الذي أتى بنصر هذا اليوم بتكتيكه البارع، فضلا عن اعتنائه الدافئ بنا نحن العساكر.

تأثر "هان يولدول" بقلبه الطيب، وربت على كتفه بلطف، وقال:

- أحسنت تفكيرا. هذا هو واجب أخلاقي.

- شكرا، يا أبتي. ولكن ما اسم هذه الكعك.

لقوله هذا، ضرب "هان يولدول" جبهته بيده، مطلقا صيحة الأسف:

- يا الهي، لماذا لم أفكر في ذلك. بما أنه شغل أعصابه لصنع الطعام وحده، لم يفكر في إطلاق الاسم على طعام جديد.

اقترح أبو الصهر الأكبر بإطلاق الاسم عليه ولو الآن. لقوله هذا، قال "هان يولدول" بلهجة السؤال "كيف؟"، ووجه نظرته إلى أبي صهره الأكبر.

حينئذ، قال أبو صهره مبتسما:

- لا داعي لصعوبة، في رأيي، سيكون من المناسب أن نسميه ب"وميوغي" بمعنى طعام متشرب بالإخلاص الحار الذي بذلته الزوجات لأزواجهن الأحباء الذين قاتلوا دفاعا عن البلاد. ما رأيكم؟

رأى "هان يولدول" أن معنى هذا الاسم عميق رغم بساطة الكلام. فوافق عليه ممسكا بيديه.

هكذا، تم إيصال الطعام الجديد إلى القائد الأعلى، وبعد أن سمع القائد الأعلى قصة هذا الطعام، ذاق طعمه، وقال إن هذا الطعام ألذ ما في الدنيا،

وحرص على رفعه إلى المأدبة التي سيقيمها الملك للاحتفال بالنصر.

بعد أيام، أقيمت الولائم الفاخرة للتهنئة بالنصر في البلاط الملكي وخارجه، تكريما للقواد والعساكر، وقدم عليها الطعام الجديد "ووميوغي"، وفيما يتناوله الحاضرون، أحسوا مجددا بأن تأييد ومساندة النساء الحارة في المواطن صارت قوة كبيرة للعساكر، وأصبح هذا الطعام معروفا على نطاق واسع كطعام متميز في كوريو، وطعام خاص في كايسونغ.

وبعد مرور السنين الطويلة، تغير اسم هذا الطعام ب"ووميغي"، واليوم أيضا، يجذب هذا الطعام شعبية كبيرة بكونه طعاما قوميا خاصا متشربا بقلوب النساء الكوريات يحبه جميع الناس رجالا ونساء وكبارا وصغارا.

"تشام كيزانغ" (ملك السراطين المملح بصلصة الصويا) الفعالة للوقاية من عمى الليل

من الأطعمة القومية الكورية المتوارثة عن القرون القديمة، يوجد عدد لا يستهان به من الأطعمة اللذيذة والكفيلة بالصحة بزيادة مناعة الإنسان.

يمكن القول إن أحد الأطعمة منها "تشام كيزانغ" أي ملك السراطين المملح بصلصة الصويا.

يعيش ملك السراطين في الأنهار والجداول والمستنقعات والبحيرات، يمكن أكله بالشوي أو الغلي أو السلق أو بطارخه المملحة، وألذ منها هو "تشام كيزانغ" أي ملك السراطين المملح بصلصة الصويا.

زمن شيوع "تشام كيزانغ" كطعام قومي خاص يعود إلى أوائل عهد كوريو القديم.

في ذلك الحين، كان في كايكيونغ (كايسونغ حاليا) يسكن طبيب مشهور كنيته سونغ. ذات عام، زار الطبيب بمهمة رسمية موقع هونغهوا العسكري الذي يقوم على حماية الحدود الوطنية، حيث شعر بألم فؤاده، حين رأى عددا غير قليل من العساكر مصابين بعمى الليل.

عادة، يصاب المرء بهذا المرض، حين ضعف طحاله أو كلوته أو كبده. بكلمة واحدة، يصاب المرء به حين صار سيء التغذية.

وبعد عودته إلى بيته في كايكيونغ، كانت وجوه العساكر المصابين بهذا المرض تلوح حية أمام عينيه حتى شعر بسوء

الهضم، إذا أكل الطعام، ولم يجد سبيلا إلى النوم، إذا رقد على فراش النوم. كان الطبيب يلوم نفسه قائلا في نفسه:

- بفضل من، أعيش مرتاح البال وأنا أتناول ثلاث الوجبات كل يوم في الغرفة الدافئة. يعود ذلك إلى العساكر الذين يدافعون بأمانة عن حدودنا الوطنية. وما دام الأمر هكذا، لا أفطن أنا تعبهم وجهودهم، وأبقى، بهدوء البال في بيتي، مكتفيا بمعالجة المرضى القادمين، لكن اسمي طار بكوني طبيبا شهيرا. يا ويلي، كم أنا أكون حقيرا!

إذا كان القدم أشبه بجناح للإنسان، فإن العين يمكن القول إنها تشبه بحياته. ولذلك، يقال إن عيني المرء تساويان ثلاثة أرباع قيمته. لا يجوز لي أن تفوتني الفرصة ولو الآن. يجب عليّ أن أبذل كل إخلاصي للعساكر، وأعتني بصحتهم.

هكذا، فكر الطبيب سونغ طول الليل، وعقد عزما جديدا على تخطي هذه المشكلة.

في الواقع إن المرء يصاب بالمرض بسهول، لكن علاجه صعب. وعلى الأخص، يستخف الناس عادة بمرض عمى الليل، لأنه ليس مرضا خطيرا يتعلق بالحياة. يمكن علاج هذا المرض، بمجرد أكل ما يكفي من أكباد الحيوان مثل البقر لعدة الأشهر. لكن طريقة العلاج هذه يمكن استخدامها في البيت، ولا للعساكر القائمين على الحدود البعيدة عن بيوتهم.

بعد ما ظل الطبيب يفكر مليا هكذا لبرهات، جالسا بوحده في الغرفة، راح يمتص ذهنه لإيجاد وصفة شهيرة. راح يتذكر كل ما قرأه من الكتب الطبية إلى بلوغ عمره ستين سنة، لكن كل محاولاته

لم تكن جدوى منها. فتنهّد تلقائيا وقال في نفسه:

- أواه، هل صرتُ هرما الآن؟

رغم أنه قلب صفحات كل ما لديه من الكتب الطبية لمدة خمسة أيام، لم تكن في صفحة منها وصفة يود أن يعثر عليها، فقال في نفسه:

- لا شك أنني قرأت شيئا عنها في أي صفحة منها. لماذا لا أستطيع أن أعثر عليها؟

هكذا، بينما كان يقدح زناد فكره، دخلت زوجته من المطبخ، وسألته:

- ما زلتَ لم تجدها إلى الآن، يا زوجي؟

- إياك أن تتدخلي في شؤوني، دون أن تعرفيها.

لكن زوجته العجوز ابتسمت بخفوض لصوته العصبي، ودخلت الغرفة الجانبية، وخرجت منها بالصندوق الخشبي، وقدمته أمام زوجها قائلة:

- لا أدري هل يوجد ما تريد أن تبحث عنه في داخله.

بعد أن تأمل الطبيب الصندوق الخشبي لبرهة، صار لون وجهه صبوحا. كانت تلك العلبة الخشبية إرثا عائليا قيما يتوارث من الجد.

أسرع الطبيب إلى فتح غطائها. كان فيها كتاب سميك واحد من الورق الأبيض. فتلقفه، وراح يقلب صفحاته. وبعد قليل من ذلك، انطلقت من فمه صيحة الفرح:

- هذا هو بالذات، لماذا لم أفكر هذا الكتاب؟

- أ هذا صحيح، يا زوجي؟

- طبعا، هذا هو. إني فعلت مثلما يقول المثل إن المرء يبحث عن طفله المحمول على ظهره...

بعد أن قهقه الطبيب بصوت عال، نظر إلى زوجته بنظر حنو، وقال:

- يا زوجتي، كيف حزرتِ ما أفكره؟

-عجيب أمرك. ما زلتَ لا تعرف نباهة زوجتك.

- صحيح كل الصحة، نباهتك أفضل في أسرتي.

هذا الكتاب الذي سر الطبيب بهذه الدرجة الكبيرة هو كتاب تم تدوين الوصفات الخاصة المتواجدة في كتاب كوغوريو الطبي. كان آل سونغ يعمل كطبيب منذ عهد كوغوريو، وبعد أن انهارت كوغوريو، انتقل إلى سفح جبل سونغآك، وواصل أداء دور الطبيب فيه أيضا. رغم أنه تملص بصعوبة من بيونغ يانغ المسورة التي كانت عاصمة تلك المملكة خاوي الوفاض، دوّن في الكتاب ما حفظه في الذهن من الوصفات الخاصة الموجودة في الكتاب وخلفه للأجيال القادمة. وفي الأحقاب اللاحقة، أضاف إليه أجيال سونغ التجارب المكتسبة في سياق العلاج، حتى صار هذا الكتاب أثمن كنز عائلي في آل سونغ. في هذا الكنز العائلي، كانت وصفة علاج عمى الليل بسهولة، بواسطة ملك السراطين. لشدة بساطة تلك الوصفة لم يكن يستطيع أن يتذكر الطبيب سونغ اسمه بسهولة.

كان ملك السراطين هو حقا دواء فعال خاص للعلاج أو الوقاية من عمى الليل. هكذا، كان الأجداد قد عرفوا في غابر الأزمنة أن هذه السراطين المتوفرة في الأنهار والجداول والبحيرات في بلدهم مفيدة لتحسين الصحة وعلاج مرض عمى الليل، بما لا يقل عن لحوم البقر والدجاج.

- يا زوجتي، أنقذني ملك السراطين من الورطة. لم أقل لك بعد، رأيت هذه المرة في الحدود أن الكثير من عساكرنا يعانون من مرض عمى

الليل. بما أنهم لم يتناولوا الطعام كما ينبغي معانين من العناء في الخدمة العسكرية الطويلة، بعيدين عن بيوتهم. فلا بد لهم من أن يعانوا هذا المرض. فإني أخطط لمعالجة مرضهم هذا.

انتفض الطبيب من مكانه، وتوجّه إلى جاره المراكبي، وتعلم منه طريقة صيد ملك السراطين، ومنذ اليوم التالي، ذهب مع ابنه إلى نهر زوكباي الواقع في غرب كايكيونغ حيث يكون عليه جسر هوانغكيو. قد قال له المراكبي إن ملك السراطين هو سمك شديد الخوف، ولذلك، لا يخرج من حجره في النهار أو في الليل المقمر، بل إنه يخرج في الليل المظلم أو عند غروب القمر، ويسلخ ملك السراطين قشرته مرة واحدة في السنة، مثل زير الحصاد، وعند حلول الخريف، يصبح كامل نموه.

كان ذلك هو فصل الخريف، فكان ملك السراطين في أوج نموه. فوضع الطبيب سونغ وابنه شبكة في أسفل جسر هوانغكيو، واصطاد كمية كبيرة منه في تلك الليلة.

منذ ذلك اليوم، كان الطبيب يبخر في القدر كل ما صاده من السراطين، وجففها على أشعة الشمس. وبعد عدة أيام، أصبح فناء بيت الطبيب مليئا بالسراطين المعدة للتجفيف. بينما كان يطحن السراطين الجافة تماما في الهاون، سألته زوجته بغتة بعد ما غربلتها في اللكن الخشبي:

- كم كمية دقيق السراطين هذا يوميا، وكم أياما لتناوله حتى يتم شفاء المرض؟

- كتب أجدادنا أنه يجب تناوله ثلاث جرعات يوميا، وفي كل مرة ثلاث ملاعق كبيرة لمدة شهرين أو ثلاثة أشهر...

- ماذا !؟ ثلاث ملاعق كبيرة؟ أ هذا قول معقول؟ أين دواء تناوله بتلك الكمية الكبيرة في الدنيا؟ إن الإنسان يشعر بكره تناول الدواء حتى إذا كان حلوا. وما دام الأمر هكذا، من يتناول مثل هذا الدقيق الخشن بتلك الكمية الكبيرة لعدة أشهر؟

لقول زوجته هذا، لم يجد الطبيب جوابه. مثل كلامها، لا يمكن لأي شخص من تناول دقيق السراطين الخشن هذا بتلك الكمية الكبيرة، مهما يكن مقويا مفيدا للصحة، فقال لها:

- ماذا نعمل إذن، يا زوجتي؟

- أصلا إنك تخطئ في التفكير. إن ملك السراطين سمك لذيذ. ولذلك، سيكون من الطبيعي تناوله كطعام ثانوي عند أكل الطعام الأساسي في كل الوجبات.

- بالطعام الثانوي!؟ إذن، كيف ..؟

- إذا تناولناه بعد تمليحه بالملح، فإنه كم يكون لذيذا، عندئذ، سيحب جميع الناس تناوله.

- ماذا؟ تناوله بعد تمليحه. أسمعها لأول مرة. إذا عملنا إذن حسب كلامك، فكيف نرسل تلك الكميات الكبيرة من ملك السراطين إلى الحدود البعيدة؟

- ما صغائر الهموم هذه؟ إذا عرف العساكر أن ملك السراطين هو أحد المقويات، فإنهم سينقلونه أحمالا على ظهورهم، عند ذهابهم بدورهم إلى الحدود للحراسة عليها. ثم إذا شاعت طريقة صنع هذا الطعام، فإن السراطين يمكن صيدها في أي مكان بعيد من هنا.

- حسنا، يصح كلامك.. إذن، لنملح السراطين حالا منذ يوم الغد.
وضع الزوجان السراطين في الجرة، ورشا الملح فيها. وبعد ثلاثة أيام، فتح الطبيب طبق الجرة، وإذا به يصيح لشدة المفاجأة، لأن الرائحة الكريهة لسعت أنفه عن السراطين الفاسدة. فشكا لزوجته قائلا:
- هكذا، فسدت، رغم أني كنت أرش قدرا كافيا من الملح.. ويحي أنا. إني أخطأت أصلا في تقبل قول زوجتي. لم يعمل الناس على هذا النحو حتى الآن. هذا ربما ليس لأنهم لا يعرفون طريقة تمليحهم. من الآن فصاعدا، سيكون من الأفضل تجفيف السراطين.
هكذا، حين كان يتذمر بوحده بغضب، اقترب منه ابنه، وقال:
- يا أبتي، في رأيي، سيكون من الجيد إذا صببنا الماء المالح في جرة السراطين، مثلما نصنع مخلل الفجل "كيمتشي". لأن السراطين قشرتها ليست لينة مثل الجمبري ولا يمكن إزاحتها مثل المحار، ولذلك، فسدت لقلة عصيرها.
بعد أن سمعه الطبيب، أمعن التفكير، وتذكر أن الكيمتشي أيضا كان يجد فيها خضارا عفنة غير غاطسة في الماء.
هكذا، يكون كلام ابنه معقولا.
- كلامك صحيح. هذا هو مفتاح العمل.
في ذلك اليوم، أعاد ثلاثة أفراد الأسرة وضع السراطين الجديدة في الجرة، وصبوا عليها قدرا كافيا من المياه المالحة. وبعد أيام من ذلك، فتح الطبيب طبق الجرة، وفاحت منها رائحة حلوة. غمس الطبيب أصبعه في ماء الجرة، ووضعها في لسانه. وأحس بطيبة طعمه، لكنه قليل الملوحة.

لأن الملوحة قد تسربت إلى داخل السراطين، حتى صار المرق غير مالح. بعد أن عرفت زوجته، حملت الجرة إلى المطبخ، وصبت مرق الجرة في القدر، وأشعلت النار في الموقد. أي إنها استخدمت طريقة صنع صلصة الصويا. وبعد ذلك، صبت هذا المرق المغلي في الجرة مرة أخرى.
في صباح اليوم التالي، قدم طبق السراطين المملحة على مائدة الفطور. أمسك الطبيب بالسرطانة الواحدة، ونزع منها القشرة، كان في داخلها بطارخها الصفراء إلى أعلى نصفه. فوضع شيئا منها في الفم، ووجد طعمه حلوا مع رائحة الزيت، وطعمه المختمر لم يقل عن طعم الجمبري المملح، حتى انطلقت من فم الطبيب صيحة الفرح.
- يا له من طعم رائع. بها يمكن تناول الطعام بقدر ما نشاء. هذا ألذ من المحار المملح. كفانا الأمر الآن. سيكون عساكرنا مفرحين حقا.
بعد أن تناول أفراد أسرة سونغ فطورا بها بأكثر لذة، وضع كل السراطين في الكابية لتخميرها بالمياه المغلية مع الملح.
منذ ذلك الحين، تحدث الطبيب سونغ لكل من يزورونه من الضيوف والمرضى عن فعالية السراطين، مؤكدا أنه إذا تناول المرء السراطين المملحة فإن بصره يصبح قويا، حتى يمكنه أن يقرأ كتابا على ضوء القمر. كان رأي الطبيب المشهور قويا إلى حد تمكينه من تحريك جميع الناس. وعلى الأخص، حين انتشر خبر بأن الطبيب المشهور سونغ يعد لإرسال السراطين المملحة إلى العساكر القائمين على حراسة الحدود، لأنها دواء مقوي، قبل جميع الناس في أنحاء البلاد على تناولها متسابقين. بما أن السراطين رخيصة وطعمها لذيذ حتى تفتح الشهية، فضلا عن فائدتها

للصحة، شاع للحظة جو تمليح السراطين وأكلها في أنحاء البلاد.

كان من الغرابة أن السراطين المملحة ازداد طعمها اللذيذ، بقدر ما طال زمن بقائها، إذ أنها اشتد تخميرها.

إنه لمنطق الدنيا أن أي طعام يزداد شكل صنفه جمالا، وأسلوب طبخه أمهر، كلما طال به الزمن.

بعد مضي بضع السنوات من ذلك، قامت إحدى الأسر بتمليح السراطين بصلصة الصويا بدلا من مياه الملح، حتى صار مذاقه أكثر حلاوة وعذوبا بما لا يقارن مع السراطين التي تم تمليحها بمياه الملح. انتشر هذا الأسلوب بسرعة البرق في أنحاء البلاد، حتى تقبله جميع الناس، وراحوا يتناولون السراطين المملحة بهذا الأسلوب، وفي الفترة اللاحقة، تغير اسمها أيضا ب "تشام كيزانغ" بمعنى تملحها بصلصة الصويا، بدلا من "تشام كيزوت" بمعنى تملحها بالملح.

منذ ذلك الحين، لم يعرف كل من يتناولون "تشام كيزانغ" مرض عمى الليل، وتلاشى بالتدريج هذا المرض بين العساكر القائمين على حراسة الحدود الوطنية.

"عروس كونغنامول"

"كونغنامول" أي شطأ فول الصويا إحدى المواد من طعام مألوف في كل أنحاء كوريا منذ قديم الزمان. بما أنه يمكن إنباته بسهولة، يكون أنسب لمادة الطعام الدائم، وفضلا عن ذلك، يحتوي على قدر غني من الفيتامين ج، ويفتح شهية.

في الحقبة الساحقة العائدة إلى عهد كوغوريو، كان في قرية زولغول على سفح جبل ريونغآك ببيونغ يانغ يعيش العروسان بود وتآلف.

كان الزوج كو جين كانغ رجلا ذا جثة ضخمة وقلب مستقيم، بينما كانت زوجته ناموري جميلة الوجه وطيبة القلب. بعد زواجهما، كانا يديران شؤونهما المنزلية بدقة وإتقان، حتى يستمتعا بتشوق الحياة.

كان لاسم الزوجة ناموري قصة مضحكة إلى حد ما. كان أبو ناموري ابنا وحيدا من ثلاثة أجياله. حين تجاوز عمره أربعين سنة، رزق بأول مولود. لكنه يا للأسف، كان بنتا، لا ولدا يتمناه بفارغ الصبر.

لم يتمالك جميع أفراد الأسرة بدءا بالجد أنفسهم من شدة الأسف، وتعبيرا عن شكواهم، أطلق على البنت المولودة اسم "ناموري" بمعنى رفض.

لكن ناموري بخلاف اسمها كانت أكثر ذكاء منذ صغرها، حتى احتكرت حب جميع أفراد الأسرة.

حدد جدها كبير شيوخ القرية كزوج حفيدتها كو جين كانغ الذي نال مرتبة أولى للمرتين في مباريات الفنون العسكرية التي أقيمت في البلدة.

بعد الزواج، مضى كو جين كانغ وناموري في إغناء حياتهما المنزلية بعملهما المجتهد، وازداد حب الزوجين أيضا يوما بعد يوم.

ذات يوم ربيعي من أحد الأعوام جاء خبر غزو العدو الأجنبي حدود البلد الشمالية مرة أخرى، حتى صار كو جين كانغ ينطلق مع الفتيان في القرية إلى ساحة القتال.

في يوم الوداع، تبعت ناموري زوجها وشباب القرية الآخرين لتودعهم حتى مشرف القرية، وتحت شجرة الصنوبر القائمة عندها، همست لزوجها بصوت خفيف ينم عن مشاعر الحب:

- أرجو لك صحة موفورة.

قال زوجها مبتسما وهو يرى عينيها المليئتين بالحب:

- لا تقلقي علي، بل عليكِ أن تعتني بنفسك. هل فهمت؟

- يا لله، أنت تغادر الآن إلى ساحة القتال.

هكذا، افترق الزوجان، وبعد مغادرة الزوج، تحملت ناموري كل شؤون الحقول والمنزل على عاتقها.

في غضون ذلك، بينما كانت ناموري تنهمك في حصاد فول الصويا الذي زرعته في الحقل الجبلي المنحدر لزوجها الذي يحب فول الصويا أكثر من غيره، اندفع إليها ماكدونغ في البيت الجار لاهثا، وقال:

- يا عمة ناموري، حدثت مصيبة. سمعت أن عساكرنا القائمين على حراسة الحدود سقطوا مرضى، والأخ كو جين كانغ أيضا صار طريح الفراش لعدة أيام.

في اللحظة، غامت الدنيا أمام ناظري ناموري. عادت ناموري إلى

البيت، وقعدت كالعادة على المنوال، لكنها نزلت منه دون نسج حتى لفة واحدة من القماش، وعقدت عزما قائلة في نفسها:

- كيف أستطيع أن أبقى مكتوفة اليدين، طالما أن عساكرنا الذين انطلقوا إلى القتال للدفاع عن البلد يسقطون بالمرض.

لا بد لي أن أنقذهم من براثن المرض، مهما تحول جسمي إلى الترياق الشافي.

أسرعت ناموري إلى الاستعداد للسفر، فيما هي ترزم حبوب الأرز وفول الصويا المحفوظة بعناية، وتفصل الملابس بالأقمشة. ليست هي وحدها بل إن كل أسر القرية كانت تغلي لتحضير المؤن والملابس والأدوية لأبنائهم وأزواجهم في ساحة القتال.

بعد أيام، صارت ناموري وماكدونغ يغادران القرية نيابة عن أهالي القرية بالأمتعة المشربة بإخلاص القرويين. بعد مضي الأيام على المغادرة، بلغا ساحة القتال، حيث وجدا الوضع يكون في حال يرثى له.

معظم العساكر كانوا راقدين على الأسرّة في المخيمات العسكرية، وكان العساكر الآخرون أيضا يحفظون أنفسهم بصعوبة، لتشقق جلودهم وتخدر أطرافهم، فضلا عن فقد شهيتهم، مما يرثى لهم.

تطوعت ناموري لطبخ طعامهم، والاعتناء بالمرضى. فحينا جرشت ما حملته من فول الصويا بالرحى، وطبخت حساء الأرز مع الصويا، وأطعمتهم إياه، وحينا آخر غلت العقاقير لهم، وغسلت ملابسهم القذرة بنظافة في الجدول. بعد أيام من ذلك، راحت وجوه العساكر تحمر، وبدؤوا باسترجاع شهيتهم، وتمدد أطرافهم الملتوية بالتدريج، وبدت لهم الحيوية

والنشوة. صنعت ناموري لهم خثارة الصويا وجبنتها، ووفرت لهم حساءها اللذيذ أيضا حسب ذوقهم.

هكذا، مضت عدة أيام أيضا. صار كثير من العساكر الراقدين ينهضون من أسرّة المرض. لكن بعض العساكر ما زالوا يكرهون تناول الطعام فاقدين الشهية، وكان جميعهم يشكون من انتفاخ بطونهم وسوء الهضم.

لكن ناموري فكرت أن ذلك مجرد عرض من أعراض تناول طعام ممزوج بفول الصويا في كل وجبة.

ضاقت ناموري ذرعا عن معالجة هذا الأمر. إذا كانت لها خضروات فإن الأمر يتحسن، ولكن لم يكن بوسعها أن تجد حتى البقول الجبلية في أوائل الشتاء الذي تهب فيه الرياح الباردة، وتتطاير منها الأوراق الجافة وحدها. رغم أنها كانت تمشط سفوح الجبل المشمسة لتعثر على البقول الجبلية القديمة، اضطرت إلى العودة بيد فارغة.

في أحد الأيام، فتحت ناموري غطاء اللكن لإعداد الوجبة، وإذا بالعينين تحملقان، حين رأت شطأ أبيض ينبت من فول الصويا الذي أبقته على الكوب لكثرته بعد أن باشته، وصاحت قلقة:

- ويلي أنا، ما هذه الهفوة، لقد أفسدت فول الصويا الغالي...

إشفاقا على أشطاء الفول، اختارت منه حبات فاسدة، ونظفت البقية منها، ووضعتها في الإناء، لوضعها في الفول المعد لصنع الخثارة في صباح اليوم التالي.

وفور استيقاظها من النوم في صباح اليوم التالي، فتحت غطاء اللكن، ورأت الأشطاء البيضاء قد نمت بطول برجمة أصبعها من حبات الفول

المنتفخة، وزادت كميتها بحجم الزبدية الواحدة كثيرا من أصل كوب واحد أو أقل منه. فقالت في نفسها:

- ماذا سيحصل، إذا طبخت بها حساء، بدلا من خثارة فول الصويا؟ أ هذا أيضا نوعا من الخضار؟ ...

بعد أن قررت ذلك، غسلت أشطاء الفول بعناية، ووضعتها في القدر، وراحت تغلي بها حساء. بعد غليها بكفاية حتى تلاشت رائحة الفول النيء، وأضافت إليها صلصة، وقدمت على المائدة. كان جميع العساكر يتناولونها بتلذذ. كان حلو الحساء مع الصوت المرح لقضم أشطاء الفول الناعمة زاد شهيتهم بدرجة كبيرة.

خرج جندي شاب يُدعى جانغشواي إلى المطبخ بإناء فارغ، وطلب مزيدا من الحساء، لأول مرة بعد أيام، قال:

- أعطيني إناء آخر من الحساء، يا عمة ناموري. حساء اليوم مذاقه خاص. هذا أفضل من خثارة فول الصويا، وزال مني وجع بطني. مهارتك في طبخ الحساء رائعة حقا. يا له من أمر ساحر أن تصنعي هكذا حساء خاصا بنفس الفول!

حين لاقت ناموري ثناء عاطرا من الشاب جانغشواي، احمرّ وجهها.

في تلك اللحظة، برقت خاطرة في ذهن ناموري متسائلة في نفسها:

- كم يكون الأمر جيدا، إذا شطأت فول الصويا، وصنعت بأشطائه المأكولات، وستكون هذه المأكولات سهلة الهضم وتزيد الشهية، ويمكن ضمان وجبات عدد كبير من الناس بقلة من فول الصويا.

منذ ذلك اليوم، بدأت ناموري بشطأ فول الصويا. بعد أن صنعت إطارا

خشبيا كبيرا، فرشت في قاعه الرمال، وبسطت عليها حبات الفول المتبرعمة ببوشها، وغطت عليها قطعة عريضة من القماش، ورشت الماء عليها عدة مرات يوميا، وعندئذ، نمت الأشطاء منها نموا سريعا.

نزعت ناموري أشطاء الفول النامية بحجم الأصبع، وسمطتها، ومن بعد، تبّلتها أو سلقها قبل تقديمها. وأحيانا، سمطت أشطاء الفول، وأبردتها، ووضعتها في الجرة بعد تتبيلها بالملح والبصل والثوم، وأطبقت الجرة بإحكام، وبعد أيام، أزاحت الغطاء عنها، حين صارت كيمتشي رائعة تفوح منها رائحة الحموضة وأريج النشوة.



"كيمتشي كونغنامول" (الكيمتشي من شطأ فول الصويا)

منذ تناول هذه المأكولات، تلاشى من العساكر من يفقد الشهية ويعاني من المرض، كما اختفت منهم تماما عوارض تشقق الجلود أو انسلاخها.

سمى العساكر هذه المأكولات المتشربة بإخلاص وحب ناموري ب"حساء أو مأكولات أو كيمتشي كونغ ناموري" أو وسموها بـ"عروس كونغ ناموري"، حبا لناموري. في الفترة اللاحقة، تغير كلام "كونغ ناموري" بـ"كونغنامول" بسهولة اللفظ. ومنذ تلك الفترة، صارت الأعشاب اللينة الصالحة للأكل التي تنبت في الجبال والسهول تمسى بـ"نامول" تيمنا باسم ناموري.

إن العساكر الذين استردوا عافيتهم بفضل إخلاص ناموري انتفضوا واقفين للتدريب العسكري، وتماشيا مع معنوياتهم المرتفعة أصدرت البلاد أمر الهجوم على الغزاة، حتى اندفعوا إلى معاقل الأعداء، وطردوهم من أراضي كوغوريو.

تقديرا لمآثر العساكر، منحت الدولة مكافآت لمجترحي المآثر، وتقديرا لإخلاص ناموري للعساكر، أقامت في قريتها قوسا أحمر يسمى بـ"زونغمون" الذي يقام تقديرا للرعايا المخلصين والأبناء البارين أو النساء الفاضلات.

هكذا، استخدم "كونغنامول" أي شطأ الصويا، على نطاق واسع في حيا ة الكوريات الغذائية منذ قرون بعيدة، وحتى اليوم، تلاقي رواجا كبيرا من الناس لاحتوائه على وفرة وفيرة من البيتامين ج المفيد لجسم الإنسان.

إعجاب الذويق الأجنبي

حدث ذلك في راكيانغ، عاصمة تانغ اللاحق (كان قائما في شمال الصين منذ ٩٢٣ - ٩٣٦)، عبر بحر كوريا الغربي، في خريف عام ٩٣٦.

بعد ان زار وفد مبعوثي كوريو برئاسة وزيرها الحكومي هيونغ سون مملكة تانغ اللاحق بالصين، تلبية لدعوة ملكها، كان يمكث في راكيانغ.

كان النسيم الخريفي يهب عليلا، ليبرد قراميد سقف دار الضيوف، التي أصبحت محمرة كحجر محرق تحت قيظ النهار. بعد ما كان إين كيل مشغولا جدا في إعداد وجبات المبعوثين، استظل بالأغصان، تحت الشجرة، فور انتهاء عمله. كان إين كيل طباخا في هيئة التشريفات المركزية (هيئة الإشراف على استقبال المبعوثين الأجانب وإقامة الولائم لهم) في كوريو، وهذه المرة، رافق وفد مبعوثي كوريو كطباخ.

بينما كان إين كيل يبرد عرق جبينه جالسا تحت فيء الشجرة القرير، سبح أمام ناظريه ما حدث قبل أيام هو أن كبير موظفي شؤون البلاط الملكي في تانغ اللاحق وانغ جينغ جاء إلى دار إقامة مبعوثي كوريو مع الطباخين في بلده. أما هذا الرجل فهو واسع الإطلاع الشهير، وفضلا عن ذلك، كان ذويقا. ولهذا السبب، أصبح هذا الرجل مشهورا في البلاط الملكي لبلد تانغ اللاحق. بما أنه ولد في أسرة نبيلة عريقة في النبل التي تنعم بالترف والبذخ جيلا بعد جيل، قد نما منذ الطفولة، فيما هو يتناول

أطايب المأكولات والأطعمة التي يصنعها الطباخون المشهورون، وكان من الصعب جدا إرضاء ذوقه. بما أنه يشكو من سوء الأطعمة بمجرد عدم توافقها مع ذوقه ولو قليلا، كان الطباخون في بيته يعيشون منغلقين على أنفسهم. في النهاية، صار هذا الرجل عاجزا عن تناول شيء دون طعام خاص، حتى اضطر إلى إيلاء اهتمامه لأطعمة البلدان المجاورة، مثلما يقول المثل أن الظامئ يحفر بئرا. ولذلك، كان يضمر خبيئة للإطلاع على أسرار طبخ أطعمة كوريو المشهورة في هذه الفرصة، وبهذا الغرض، كان يزور دار إقامة مبعوثي كوريو كل يوم تقريبا، مع طباخي البلاط الملكي لتانغ اللاحق. وبعد مضي الأيام التي تردد فيها مرارا على مطبخ دار إقامة مبعوثي كوريو، قال بغتة:

- عرفت أخيرا كل أسرار طبخ أطعمة كوريو، بدءا بلحم كوريو المشوي وكعك الأرز مثل كعك الأرز الغروي حتى يكنة دوبو(جبنة الصويا) وكيمتشي الخيار. ربما عجز طرف كوريو هذه المرة عن تقديم الأطعمة الخاصة التي لا أعرفها على مائدة المأدبة الأخيرة. ولذلك، لن أشعر بأي أسف، حتى إذا لم أشترك في المأدبة التي يقيمها طرفكم.

بعد أن رأى مبعوثو كوريو كلامه هذا قد يصح، أبدوا حرجهم. ولكن بعد أن سمع إين كيل قوله هذا، شعر الامتعاض له، لأنه هو والطباخين الآخرين كانوا يتسولون حتى بالأمس لتعليم أسرار طبخ الأطعمة، قائلين إن أطعمة كوريو هي الأفضل.

- ماذا تفكر مليا هكذا؟

بعد ما كان يستغرق في تفكيره العميق، انتبه إلى نفسه لهذا القول،

وعرف أن رئيس الطباخين بوم رونغ واقف أمامه.

- سمعت أن وزير تانغ اللاحق وانغ جينغ تعالى في كلامه قائلا إننا لن نقدم أكثر من الآن الأطعمة الخاصة التي لا يعرفها على مائدة المأدبة، مما يجرح مزاجنا...

قهقه بوم رونغ ضاحكا لما يقوله إين كيل بصوت باك، وقال بصوت بنبرة جادة.

- حسنا، كما يقول المثل إنه إذا قلق الطباخ كثيرا، فإن قائمة مائدة الأطعمة تنكسر. فمن الطبيعي أن نقلق نحن الطباخين كثيرا في مثل هذا الوقت.

في الحقيقة إن بوم رونغ أيضا كان يشغل باله لشأن المأدبة الأخيرة. في ذلك الحين، كان واجب وفد المبعوثين هو مشاركة البلدين بالتعاون في قتال العدو في حالة تعرض أحدهما لغزوه، لا الاقتصار على تبادل البلدين التجاري على أساس مبدأ سد الحاجات المتبادلة. ولذلك، قد قبل طباخو كوريو أيضا بترحاب طلب أهل هذا البلد لتعليم أسرار طبخ أطعمة كوريو. وبما أن هدف زيارة المبعوث هذا تحقق بنجاح، أراد الطباخ بوم رونغ إقامة المأدبة الأخيرة على أفضل وجه.:

- كم سيكون مدى معارف وانغ جينغ عن أطعمتنا الخاصة. فلنعد هذه المرة أطايب الأطعمة على مائدة المأدبة، وندعوه إليها، وبما أنك ماهر في تشكيل كعك الأرز ، وبمجرد إبداء هذه المهارة وحدها فقط، يمكنك أن تدهشه بسهولة.

لقول بوم رونغ هذا، فغر فوه إين كيل راضيا. سبحت أمام عينيه

كعك يجيد صنعها بأكثر من غيره. كانت مهارته الخاصة في صنعها هي صنع حشوها لتوافق ما بين ثلاثة الطعوم، الحلو ونكهة الزيت ولذة المذاق بواسطة العسل والدبس والسمسم المحمص وحبات الفول المحمصة والخورمة المجففة وغيرها. اندفع إين كيل إلى المطبخ، وهو يهز كتفيه طربا.

بعد اليومين من ذلك، شعر إين كيل بالغمامة تتشكل أمام عينيه مع مرور الزمن، دون أن يعرف سببا، على الرغم من أنه أقبل على العمل اعتدادا بنفسه لصنع الأطعمة الخاصة الجديدة دفعة واحدة. صنع الأطعمة الجديدة هو كان مجرد خيال له، حتى لم يستطع أن يتصور شكلها.

بعد ما ظل اين كيل يقض مضجعه، برقت في خاطره قصة قديمة في بلد تانغ الأخيرة تقول إن إمبراطور تشي هوانغ دي الذي نجح في توحيد الممالك الصينية الوسطى كان كثير الشكوك، فإذا تعلقت شوكة السمك في حلقه أثناء تناول الطعام، إرتاب في الطهاة قائلا إنهم تصرفوا عمدا لقتله، حتى قطع رؤوسهم دون رحمة. في أحد الأيام من ذلك، كان أحد الطباخين يعالج السمك مرتجفا من الرعب، حتى ظل يضرب السمك الموضوع على الوضم بشدة بالساطور، بحيث لم يبق السمك إلا لحمه دون أي شكل. حين دنا وقت الوجبة، صار الطباخ مذعورا دون أن يعرف ماذا يفعل، فاضطر إلى تشكيل لحمه قطعا مستديرة، وقلاها بالزيت، ووضعها على مائدة الإمبراطور. لكن المفاجأة حدثت، حين ذاقها الإمبراطور، عبر عن سروره قائلا إنها طعام خاص.

بعد أن تذكر إين كيل تلك القصة القديمة، قال في نفسه:

- إن الطعام الخاص يجب صنعه بقلب طيب. ولكن كيف يكون مثل ذلك الطبق طعاما خاصا؟ حتما إني سأصنع طعاما خاصا متشربا بقلب أهل كوريو.

بعد أن عقد عزما أكيدا على هذا النحو، أقبل مرة أخرى على صنع طعام جديد.

في غضون ذلك، كان ثمة أكثر ما يجذب اهتمامه، وما هو ذلك إلا كعك الأرز المدورة بشكل بيوض الطائر التي توضع في حساء كعك الأرز . فيما يراها، خطر في باله شكل طعام جديد ما، فقال في نفسه:

- ماذا سيحدث، إذا شكلت كعك الأرز بمثل تلك، وغمسها في العسل؟ إذا تغير شكلها فإن ذلك سيصبح طعاما جديدا من دون شك، وإذا أضيفت إليها مساحيق فول الصويا المحمصة وحبات الصنوبر والسمسم، فإنها ستكون أريجة، وسيكون الشعور بمضغها مختلفا، ويمكن إبراز طعم الحلاوة ورائحة الزيت ولذة المذاق أيضا.

بعد أن أصغى إليه بوم رونغ، وافق عليه، وأضاف رأيه إليه قائلا:

- حسنا، ولكني أرى أنه سيكون من الجيد صنع الأقراص بخلط نفس القدر من دقيق الأرز العادي والأرز الغروي، لأن تشكيل أقراصها بدقيق الأرز الغروي وحده صعب لشدة لزُوجته.

أخيرا، صار الطباخون الآخرون أن يذوقوا طعاما جديدا، وأجمعوا على الثناء والاستحسان. أعجب به رئيس الطباخين بوم رونغ والزملاء الآخرون جميعا.

طلب إين كيل من بوم رونغ إطلاق الاسم على طعام جديد. فقال:

- أرى أن أقراص عجن الأرز المغموسة في العسل تشبه بالخرز المدور. ولذلك، اقترح بتسميتها ب "كيونغدان" بمعنى الخرز المدور. وافق الجميع على رأيه هذا.

في اليوم التالي، أقام وفد مبعوثي كوريو مأدبة، واشترك فيه تلبية لدعوته وزراء البلد تانغ اللاحق، وصعقتهم الدهشة، حين رؤوا مختلف أنواع المأكولات والأطعمة جميلة الأشكال وعطرية الروائح، المصنوعة من المواد الغذائية الناشئة من السماء والأرض والبحار صفت على كل الموائد.

قال رئيس الوفد هيونغ سون مبتسما ابتسامة عريضة لكبير موظفي شؤون البلاط الملكي وانغ جينغ، وهو يقرب طبق "كيونغدان" منه:

- هذا طعام جديد صنعه طباخنا الغر هنا لأول مرة، واسمه "كيونغدان"، تفضل لتذوقه.

حين وضع وانغ جينغ هذا الطعام في فمه، أدرك أنه كم كان غبيا، عندما ادعى بأنه يعرف كل المعرفة أهل كوريو. أطلقت من فمه صيحات الإعجاب تلقائيا، فيما هو يلتفت إلى كل ما لذ وطاب من الأطعمة والمأكولات المليئة على كل مائدة، وقال في نفسه:

- حتى الطباخين الحقيرين الذين يخدمون الموظفين يسعون كل السعي هكذا لتمجيد بلده. أ ليس هذا هو بلد قوي!

هكذا، أدى الطعام "كيونغدان" الذي صنعه إين كيل حديثا أدى دوره لتمجيد شرف كوريو، ومنذ ذلك الحين، صار "كيونغدان" طعاما خاصا في كايكيونغ، نقل حتى إلى الأجيال القادمة.

"ياكغوا" (كعك الأرز الدوائي)، الطعام الخاص لكوريو

حدث الأمر التالي بعد سنة منذ توحيد الممالك الأخيرة الثلاث (تايبونغكوك، بايكزي اللاحقة، سيلا اللاحقة) من قبل كوريو، وبعد عشرة الأعوام من انتقال عشرات الآلاف من بقايا أهل بالهاي، بقيادة داي كوانغ هيون ولي عهد ملك بالهاي.

كان طباخ البلاط الملكي كي دال يشعر بوجع رأسه، لحدوث أمر مغموم له. أصلا إن هذا الطباخ الذي بلغ عمره ٥٩ سنة كان طباخا في بلاط بالهاي الملكي.

قيل إن أحد أجداده الأقدمين كان طباخا لقائد كوغوريو العسكري داي جو يونغ الذي أقام بالهاي. كان داي جو يونغ يخوض معارك حامية الوطيس ضد المعتدين، بغرض استرجاع أراضي كوغوريو القديمة المنهارة، ومما زاد الأمر سوءا أن وحدة داي جو يونغ تواجه نفاد المؤن العسكرية تماما. في ذلك الحين الحرج، صنع أول جد كي دال، طباخ القائد داي جو يونغ طعاما فريدا بعد تحميص الفاصوليا الحمراء المسلوقة وتطحينها ومزج طحينها بالدبس السائل وعجّنها وقطعها بشكل مربع بحجم جبنة الصويا، وقدمها إلى القائد. بعد أن ذاقها القائد، أثنى عليه، وقال إن هذا الطعام طيب لأكله في أي وقت مثل الشاي. فسيكون من الأفضل تسميته ب"بات داسيك" بمعنى كعك الفاصوليا الحمراء القابلة للأكل دائما.

في الفترة اللاحقة، أقيمت مملكة بالهاي، تقديرا لمآثر طباخ القائد كي دال أيضا، منحت له وظيفة رسمية، لكنه اعتذر عنها، بل صار طباخا في القصر الملكي. ومنذ تلك الفترة، كان أسلاف كي دال يتخصصون بصنع "داسيك" في مطبخ قصر المملكة بالهاي جيلا بعد جيلا. صار كي دال بدوره يصنعه في قصر كوريو بتلك الطريقة التي ورثها من أسلافه، منذ انتقاله إلى كوريو، مع ولي عهد بالهاي داي كوانغ هيون.

ولكن بغرابة الأمر أن الملك لا يمد يده إلى "داسيك" منذ عدة أيام، رغم أنه كان يتناوله بلذة. طبعا إن السبب الهام هو فقد شهيته. على كل حال، يعني ذلك أن هذا الطعام لا يوافق مع ذوقه الآن.

على الرغم من أن كي دال عاد إلى بيته بعد شهر تقريبا، لم يجد طعم النوم، وظل يبقى جالسا مستغرقا في التفكير مثل الوثن الحجري.

- ما زلت لا تنام، يا عزيزي؟

لشكوى زوجته، ذهب إلى الفراش، لكن الهموم كانت تقضّ مضجعه، حتى لم يركن للنوم العميق إلا في الفجر.

بعد أن استيقظ من النوم، حين أشرقت الشمس تماما، هرول للذهاب إلى القصر الملكي. حين رأته الزوجة يحاول أن يسرع هكذا، قالت إن الخصي طويل القامة في القصر قد قال بأن يأخذ راحة لمدة نحو عشرة أيام، وأصرت على الذهاب اليوم معه إلى الطبيب، فأعاد جلوسه على أرضية الغرفة.

هكذا، زار منزل الطبيب مع زوجته. وأثناء عودته منه، عرج

على السوق. بينما يتفقد هذا أو ذاك من الأمتعة، وقع نظره على أجنحة بيع الأطعمة.

بما أنه يمتهن بعمل طبخ الأطعمة، توجهت خطاه تلقائيا إلى ذلك المكان. ولكن مهما كان يمعن النظر فيها، لم يجد أي طعام يبرق عينيه.

عاد كي دال إلى البيت منهوك القوى، واستلقى على ظهره في الغرفة، وعندئذ، دخلت زوجته إليه حاملة في يدها إناء مملوء بشيء طعام، وهزته قائلة:

- يا عزيزي، قم الآن.

- كفاك، لا تزعجيني.

- إياك وهذا! تفضل بتذوق هذا الطعام.



"ياكغوا" (كعك الأرز الدوائي)

انتفض كيدال ناهضا من الفراش لقولها هذا، وسألها:

- أين هو؟

وألقى نظرته إلى إناء أخذته زوجته في يدها، فإذا هي رقائق طحين القمح الصفراء بالزيت، لا رقائق طحين المكنس.

- تفا لك! أ تقولين بصخب بهذا الشيء التافه؟

- إياك أن تقولها، قبل أن تتذوق بها.

قالتها زوجته، فيما هي تقدم له إحدى الرقائق بعد غمسها في الدبس السائل.

- إذن، سأجربها على التذوق.

قالها كي دال، ووضع لقمة منها في فمه، وراح يهز رأسه مشككا، إذ أن طعمها كان رائعا جدا.

كانت حلوة ولينة مع رائحة الزيت، حتى صارت سائغة تلقائيا. خلاف رؤيتها.

- من أين حصلت عليها؟

- اشتريتها في السوق.

في تلك اللحظة، منع قول زوجته رافعا يده، إذ أن مفتاح لغزها لاح في ذهنه. بدا له إنها طعام مصنوع من "داسيك" المقلي بزيت السمسم أو رقائق الطحين بالزيت، المدهونة بالعسل بدلا من الدبس السائل.

فصاح فرحا وهو يضرب ركبته:

- يا الله! قد يجوز هذا!

وهرول جاريا إلى البلاط الملكي، تاركا وراءه مناداة زوجته،

ودخل المطبخ، وراح يصنع بطحين الحبوب ما فكره في الذهن من الطعام. بعد أن وضع الخمر وزيت السمسم وعصير الزنجبيل في طحين الحبوب، راح يعجنها، وثم تركها يتخمر للحظات، وبعد ذلك، واصل عجنها حتى تتسرب منها اللزوجة، ومن ثم، شكلها في صيغة معينة بواسطة أداة تشكيل "الداسيك"، وألقى هذه القطع في القدر الذي يغلي فيه زيت السمسم، حتى تقلي بكفاية وغرز كي دال بخفة عدة أماكن القطع المقلية في القدر بعود الخيزران الرفيع، ليتشرب الزيت في داخلها جيدا.

وبعد حين، أخرج القطع الناضجة التي تحولت إلى لون أصفر بالعودين، ووضعها في الإناء المليء بماء العسل، ونقل القطع المتشربة بماء العسل بكفاية إلى الإناء الآخر، ورش عليها دقيق حبات الصنوبر.

جرب كي دال تذوق واحدة منها بعد وضعها في الفم، فوجد أنها ألذ، بما لا يقارن مع "داسيك" أو رقائق الطحين بالزيت، كان مضغها أيضا غير مألوف، خاصة لشدة ليونتها وهشوشتها، وصارت سائغة في الفم مع ذوبانها تلقائيا. وبعد ابتلاعها أيضا، بقي طعم الحلاوة ولذة المذاق ورائحة الزيت لبرهات في الفم.

حقا، كان ذلك طعاما يمكن المفاخرة به علنيا بكونه ألذ طعاما من الطحين. وقال كي دال في نفسه:

- إنه لأمر غير معقول أن يخلو هذا الطعام الرائع من الاسم.

على العموم، يجب تسمية أي شيء، بما يمكن إبراز صورته الحقيقية

دفعة واحدة. وجد كي دال اسم هذا الطعام الجديد بسهولة. طالما هذا الطعام متشرب بالعسل وهو إحدى المقويات القيمة المفيدة لكل الأمراض، ويمكن تناوله ضمن وجبات أو بينها، فلا بد من تسميتها "ياكغوا" بمعنى كعك الأرز الدوائية.

هذا الطعام "ياكغوا" الذي صنعه كي دال جديدا قد احتكر شعبية البلاط الملكي كلها في نفس اليوم. إن الكعك المعسولة المقلية بالزيت، التي ظهرت حديثا إلى حيز الوجود صارت معروفة على نطاق واسع في الدنيا، بكونها إحدى الأطعمة الخاصة المشهورة في كوريو. منذ ذلك الحين، شاع هذا الطعام في أنحاء البلاد. كان عامة الناس العاجزون عن الحصول على العسل الغالي يستخدمون الدبس السائل بدلا من العسل. هكذا، ظهرت "ياكغوا الدبس السائل" فضلا عن "ياكغوا العسل"، وصار هذا طعاما يتناوله جميع الكوريين بتحبب في الأعياد.

"ريونغبونغ تانغ" (يخنة الكرب ولحم الدجاج)

في أوائل عهد كوريو، كان يسكن الفتى يدعى شواي وونغ يعيش مع والده في قرية زاراوول الواقعة على سفح جبل بونغميونغ القائم بشموخ في اتجاه الغرب جنبا إلى جنب مع جبل سونغآك في كايكيونغ (كايسونغ في اليوم).

كان شواي وونغ وزوجته يبذلان كل إخلاصهما للاعتناء بوالدهما العجوز. لكن مثل القائل يقول إن الإنسان يفقد شهيته أولا إذا شاخ، راحت كمية أكل والده تتقلص بالتدريج.

هذا اليوم أيضا رأى شواي وونغ والده لا يفرغ قصعة طعامه، وأحس بسخونة عينيه متذكرا أيام طفولته.

نما شواي وونغ دون أن يعرف حتى وجه أمه. كان أبوه يربي مولوده المدثر بتسول الحليب من الأمهات الأخريات، وهو يجوب أنحاء القرية حاملا إياه على صدره. تذكر شواي وونغ حيا حتى ذلك الحين أن أباه كان يعطي لوحده الصغير دخنا مسلوقا، بينما هو يسد رمقه بالحساء دائما. خصوصا كان فؤاده مثقلا دائما، حين فكر أن أباه كان يعاني من جرح لا يندمل طول حياته، بسببه.

في الصيف، قبل خمس سنوات، جند شواي وونغ وأبوه في مشروع بناء السور ونقلا التراب. بما أن شواي وونغ كان يعمل دون أن ينام كما ينبغي لأكثر من خمسة عشر يوما، فقد غلب عليه النوم في حفرة من

التراب، وفي تلك اللحظة، انهار التراب، حتى كاد شواي وونغ يدفن في التراب، لكن أبيه الذي جاء بحثا عنه دفعه إلى الجانب، وصار نفسه مدفونا في التراب. رغم أنه نجا من الموت لحسن الحظ، تكسر عظم إحدى رجلي والده، حتى صار أعرج. كلما رأى شوايوونغ أباه يمشي متكئا إلى العكاز، انهمرت دموعه من فؤاده، شاعرا بذنبه حياله. فكان يود أن يعتني اعتناء جيدا بهذا الأب، ويؤدي بذلك واجبه البنوي. لكن هذا الأب شاخ الآن، حتى لا يستطيع أن يتناول وجبته كما ينبغي.

فكر أن قول القدماء يصح، حين قالوا إنهم كبروا راشدين وأرادوا أن يعتنوا جيدا بوالديهم، لكن والديهم العجوزين قد فارقا الدنيا.

في تلك الليلة، قالت الزوجة لزوجها شواي وونغ الراقد في الفراش بخفوض:

- بعد بضعة الأشهر، يحل يوم ميلاد والدك، فلا بد لنا أن نعد له وليمة أفضل من العام الماضي. لكن الهموم تقلقني.

تأثر شواي وونغ بكلامها، فضم يدها بين راحتيه بحنان قائلا:

- شكرا لكِ على قلبك الجميل لوالدي... طبعا إن يوم ميلاده هام، لكني أفكر كيف بوسعنا أن نعد طعاما أفضل له في الأيام العادية أيضا.

لقوله هذا، بقيت الزوجة واجمة لبرهات، وفتحت فمها:

- في رأيي، إنه من الأفضل أن نعد له يخنة السلحفاة. يقولون إن هذه اليخنة التي تغلي كل ما يشكل مقويات من دمها وغطاء ظهرها ولحمها تغدو ألذ مذاقا. رأيت كثيرا من السلحفاة بحجم الراحة، عند غسل الملابس في الجدول أمام بيتنا.

هز شواي وونغ رأسه بالنفي قائلا:

- ألا تعرفين قريتنا حتى الآن؟ لا تصيد قريتنا سلحفاة منذ قديم الزمان. دون السلحفاة، كيف تسمى قريتنا بـ"زاراوول" (قرية السلحفاة)؟

- حاشاك هذا الكلام! ما الفائدة لأي كنز بعيدا عن الإنسان. إذا كانت القرية لا تصطاد السلحفاة حتى الآن، فذلك يقصد إلى تكاثرها، ولا يعني الحرام بتاتا من صيدها وأكلها. قيل إن يخنة السلحفاة مفيدة للعجائز. وما دام الأمر هكذا، ما هي غلطتنا، إذا صدنا البعض منها إكراما للوالد.

هز شواي وونغ رأسه إيجابا، لأن قول زوجته كان منطقيا، وقال في نفسه:

- الحق معها. إذا كان ثمة شيء مفيد للإنسان فمن الصواب أن نستخدمه له. إنه لأمر صائب أن نستخدم شيئا بقدر ما يلزم، ونوفره حتى لا ينضب.

بعد أن استفاق شواي وونغ من نومه في باكور الصباح، اتجه إلى الجدول، واصطاد منه سلحفاة نهرية كبيرة واحدة. بعد أن جلس والده أمام مائدة الوجبة في صباح هذا اليوم، دعا ابنه وكنته إليه، وقال لهما:

- إني أفهم قلبيكما. ولكن فكرا! في قريتنا عديد من العجائز مثلي. فماذا يقولون لي إذا صدت السلحفاة وأكلت لحمها بعد تكسير عرفنا المتبع حتى الآن.

ولذلك، سآكلها هذه المرة كي لا أغني ولاءكما لي. ولكن إياكما أن

تفعلا هكذا فيما بعد. وفي رأيي، إذا كانت السلحفاة أشد حاجة فيما بعد، فإنه سيكون من الجيد أن نتشاور الأمر مع القرويين.

شعر شواي وونغ باحترام أكبر لوالده، حين سمع كلامه. في مساء ذلك اليوم، وعد شواي وونغ زوجته بإكرام الوالد بأفضل الأطعمة اليومية والاستعداد ليوم ميلاده أيضا بصورة أفضل. ومنذ اليوم التالي، بدأ شواي وونغ بلملم الحطب في الجبل وبيعه لإعداد يوم ميلاد الأب.



"ريونغبونغ تانغ" (يخنة الكرب ولحم الدجاج)

أخيرا، في فجر يوم ميلاد الأب، اشترى شواي وونغ عدة أسماك الكرب الكبيرة بما كسبه من المال حتى الآن، وأعطاها لزوجته. ولكن بعد أن تناولت الزوجة، قالت بغتة له:

- يا حبيبي، سيكون من الجيد طبعا أن نطبخ طعاما خاصا بهذا الكرب وإكرام أبي به، لكني فكرت في ليلة الأمس أنه إذا طبخنا يخنة الكرب ولحم الدجاج، فإنها ستغدو طعاما من ألذ المواد القائمة على البر والماء. فما رأيك؟

- يا لك من تفكير رائع! ربما لا يعرف الأغنياء أيضا مثل ذلك الطعام. إذا قدمنا إلى أبينا ما لم يذقه أي شخص من الطعام فإن الأمر كم يكون جيدا. يمكن مقارنة الدجاج بالطاووس والكرب بالتنين... أ ليس كذلك. ما أحلى "ريونغبونغ تانغ" يعني يخنة التنين والطاووس. واضح أن هذا طعام خاص يمكن مفاخرتها علنا أمام العالم.

حين انبلج الصباح، ضج بيت شواي وونغ بالنشاط والحيوية بغير ما سبق. قد دعي شيوخ القرية إلى بيته، وتجالسوا حول مائدة فاخرة صفت عليها حتى يخنة "ريونغبونغ تانغ" النادرة، وأجمعوا على القول:

- ما هذا الطعام النادر الذي لم نره طول حياتنا؟!

حين عرفوا قصة هذا الطعام الأفضل في المذاق والنظر معا، لم يضنوا بالثناء والمدح لزوجي شواي وونغ.

في الفترة اللاحقة، ذاع صيت هذا الطعام كطعام معمر، حتى صار يوضع على مائدة أطعمة الملك أيضا.

"هارويزانغ" (عجينة فول الصويا الفورية) قاتلة مرض البرد

كانت الثلوج الكثيفة تحجب السماء، وتولول الرياح الشديدة مزمجرة. على الطريق الثلجية المترامية الأطراف، التي لا يرى منها الأفق، كان طابور الناس يسير بصعوبة. ها هو ذا موكب الملك الذي انطلق على طريق الالتجاء.

في الشهر القمري الثاني عشر من عام ١٠١١، غادر هيون جونغ الملك الثامن في كوريو عاصمتها كايكيونغ، التجاء إلى الجنوب، لغزو القوات الأجنبية المعادية.

كان لي ووك الطبيب في هيئة القصر الطبية يشعر ثقل فؤاده، فيما هو يرى محفة الملك.

كان سعال الملك ازداد مع مرور الوقت، فبعد ما كان لي ووك يسمع صوت سعاله، توجه دون أن يصبر أكثر من ذلك إلى جونغ سين كاك وزير القوات المسلحة، مسؤول حراسة الملك وموكبه، وقال له:

- هيا نعرج سريعا على أي قرية، لندفئ الجسم القيم للملك المبجل. منذ ثلاثة الأيام من مغادرته من القصر، أصيب صاحب الجلالة بالبرد، وكان يسعل، ووسط هذه الثلوج والرياح الباردة، يزداد سعاله. لا يجوز تأخير الأمر أكثر من هذا.

- إني أتفق معك أيضا. إذا مشينا أكثر من ثلاثين ري في هذه الحالة، فإن الجياد أيضا سوف تسقط.

وافق عليه جونغ سين كاك حالا، مضيفا إليه قلقه أيضا. بعد قليل من ذلك، بلغت صفوف أفراد البلاط الملكي أقرب قرية باممول بإرشاد الدليل، وآووا في كل بيت من البيوت القائمة فيها.

آوى الملك أيضا في غرفة مدفأة بنار الحطب، وأخضع جسمه للاعتناء والعلاج، لكن الحرارة لم تهبط، حتى بقي يسعل طول الليل جالسا على فراشه، وأكبر المشاكل هي عدم تناول الطعام.

كان لي ووك المسؤول عن صحة الملك ينشغل باله قائلا في نفسه:

- إن الطعام أفضل دواء في كل الأمراض. ولو تناول صاحب الجلالة قليلا من الطعام، لما اشتد مرضه إلى هذا الحد...

رغم أنه رفع إليه أفضل دواء مثل "آنسينواون" والطعام الخاص الذي تم طبخه بكل عناية لم يكن مرضه يميل إلى طور النقاهة، واكتفى الملك بتشمم الطعام، حتى استولى القلق على أقرب الرعايا.

بعد مضي ثلاثة أيام منذ إقامتهم في القرية، جاء مسؤول طبخ الأطعمة إلى لي ووك بعجلة، وقال:

- يا حضرة الدكتور، ليست لنا عجينة فول الصويا المعدة لتقديم الوجبة إلى صاحب الجلالة. أقول هذا لك كي تعرف هذه الحقيقة مسبقا، ما دمت مسؤولا عن تفتيش طعام جلالة الملك.

- ماذا؟ ماذا تقول؟ ما هذه المصيبة!

كان من أمر منطقي أن يصعق لي ووك بتلك الدرجة لقوله هذا. كان الملك هيون جونغ يحب أكثر من غيره عجينة فول الصويا، إلى حد عدم تناول الطعام من دونها حتى في الأيام العادية أيضا.

وما دام الأمر كذلك، يا للشؤم! ماذا نفعل الآن دون عجينة فول الصويا. أعاد لي ووك سؤاله بهدوء:

- ولكن مهما يكن الأمر، قد يكون لك قدر منها معد لتقديمه على مائدة جلالة الملك.

رد عليه مسؤول الطبخ بصوت يكاد يسمع:

- لا توجد لي إلا كوب واحد.

- ماذا؟! هل أنت حقا مسؤول طبخ أطعمة الملك؟ ألا تعرف أن مولاي لا يتناول ملعقة واحدة من الطعام من دونها. آه، يا لويلي، كان من واجبي أن أشغل بالي لها سابقا.

بعد أن رأى لي ووك يتفجع لنفسه، قال مسؤول الطبخ بصوت منسحق:

- كان لا بد لي من أن أحفظ قدرا معينا منها على حدة ... عرفت ذلك، حين قال لي المسؤول عن عجينة فول الصويا... عرفت هذه الحقيقة، حين نفد تماما كل ما بقي في هذه القرية من عجينة فول الصويا.

كان من الطبيعي أن تحدث هذه المصيبة، لأن أكثر من مائة رجل من رجال البلاط الملكي مكثوا في هذه القرية الصغيرة، وتناولوا كل ما بقي منها في هذه القرية. وأكثر من ذلك، قد غادروا البلاط بقدر قليل من عجينة فول الصويا لانطلاقهم على طريق الالتجاء بعجلة، وأسوأ من ذلك، كانت خوابئ عجينة فول الصويا قد تكسرت على الطريق الخشنة الوعرة. طالما أن صاحب الجلالة كان يمد يده أولا إلى إناء عجينة فول الصويا بين أطايب المأكولات، ماذا سيحدث، إذا عرف أن عجينة فول الصويا لا

توجد، في أسوأ الأحوال الحالية التي لا يكاد فيها يتناول الطعام بعد فقدان الشهية بسبب حرارة جسمه العالية.

كلما فكر لي ووك في ذلك، اشتد ضيقه في فؤاده، وأحس مجددا في هذا المكان كم تكون عجينة فول الصويا قيمة في حياة الإنسان. منذ قديم الزمان، كان الكوريون يتبلون الأطعمة الثانوية بعجينة فول الصويا وصلصتها. ولذلك، كان من الطبيعي أن يتوقف مذاق الأطعمة الثانوية على مذاق عجينة فول الصويا وصلصتها. ومن دون مذاق الأطعمة الثانوية، لا يتحسن مذاق الطعام الأساسي أيضا. ولكن هذا الشيء الهام يخلو الآن...

أراد لي ووك أن يتأكد بنفسه من وجودها، فتوجه إلى القرية ليفتش كل بيت. في أول بيت صادفه، استقبله شخص يدعى كواك إين سوب، بدا له أن عمره يناهز خمسين سنة. بعد أن سمع قصة زيارته إليه، قال إن بيته أيضا يكون في حالة تنظيف خوابئ عجينة فول الصويا تماما قبل اليومين. من الأسر القليلة القائمة في هذه القرية، قد هاجر معظمها للالتجاء، ولم تبق إلا خمس أو أربع أسر. وبما أن كثيرا من السادة القادمين من البلاط الملكي قد تناولوها بعد إقامتهم فيها، قد نفدت الآن.

عاد لي ووك، وحين قص لمسؤول الموكب جونغ سين كاك وبعض الوزراء ما سمعه، صعقتهم الدهشة، حتى لم يفتح أحدهم فمه لبرهات. وبعد حين، راح رعايا الملك يبحثون كيفية مواجهة هذه المخاطر، وأجمعوا أخيرا على إرسال الأشخاص للحصول على عجينة فول الصويا، حسب اقتراح لي ووك.

ذهب لي ووك مرة أخرى إلى كواك إين سوب، وقال له.

- إننا قررنا إرسال العساكر للحصول على عجينة فول الصويا، فعليك أن تدل على الطريق لهم.

- أرى أن إرسال العساكر وسط العواصف الثلجية لن يفيدكم إلا معاناتهم العناء... حتى إذا ذهبوا إلى قرية أخرى، فإن حالتها لن تختلف عن حالتنا. إياكم أن تعملوا هكذا، بل إني أنصحكم أن تتصبروا قليلا لمدة نحو ثلاثة أو أربعة أيام. ربما تحدث حيلة.

- ربما؟ هل تريدنا أن نصدق "ربما"؟ وحتى إذا بقينا جالسين فماذا سيحدث لنا؟

تفرق العساكر إلى كل الجهات، ويدلهم القرويون على الطريق، مخترقين العواصف الثلجية، وأخيرا، توارى مشهدهم في مشارف القرية.

من جهة أخرى، كان لي ووك يشعر بانقباض في قلبه، وثقل القلق على صدره، حين اضطر إلى تقديم المأكولات المتبلة بالملح وحده إلى مولاي الملك.

بالفعل، بقي الملك جالسا وهو يغمض عينيه، مثلما يشعر بالاشمئزاز حتى لرؤية مائدة الأطعمة. ولكن ربما خطر لذهنه أن صومه على هذا النحو يؤدي إلى موته، حتى تناول الملعقة على مضض، إلا أنه وضعه بعد تناول عدة ملاعق فقط، وأرسل تنهيدة حزينة قائلا:

- يا ليت لي عجينة فول الصويا، فأتناول طعاما.

وفي الغرف التي يتناول فيها الوزراء أيضا، كانوا جميعا يتناولون الوجبة على كره، مقطبين وجوههم، وتنهدوا قائلين:

- عرفنا بوضوح هذه المرة أن عجينة فول الصويا أكثر قيمة من الذهب، حين تناولنا عدة الوجبات بالملح وحده.

حتى مضي أكثر من اليومين، لم يعد العساكر الموفدون للحصول على عجينة فول الصويا. ربما لأنهم يجوبون هذه القرية أو تلك دون الحصول عليها، أو سقطوا على الأرض، دون مقاومة العواصف الثلجية...

في الصباح الباكر من اليوم التالي، جاء كواك إين سوب إلى البيت الذي يقيم فيه مطبخ الملك، حاملا في صدره شيئا ملفوفا باللحاف المبطن بالقطن المنفوش، وأزاح اللحاف عن القدر الصغيرة.

ربما جاء بهذه القدر التي يغلي فيها شيء كما هي، حتى بدا البخار الأبيض ما زال يتسرب من طبقها لكن رائحة ذلك البخار كانت ألذ المذاق، حتى يتلوى البطن.

سأل لي ووك لكواك إين سوب الذي يضع القدر على الموقد.

- ما هذا؟ رائحته لذيذة جدا.

- هذا هو حساء البصل المغلي بعجينة فول الصويا الفورية. هذا الحساء الحار يقتل مرض البرد. أ ليس كذلك؟ جئت به، لأن مولاي الملك يعاني كثيرا لهذا المرض.

أسرع لي ووك إلى إزاحة الطبق عن القدر فإذا بالبخار يتصاعد منها مع فياح رائحة حلوة. تذوق لي ووك شيئا منه بسرعة للتفتيش الرسمي عليه، وأمر برفعه إلى جلالة الملك أولا.

دخل لي ووك حجرة الملك مع الوصيفة التي تحمل إناء حساء البصل من عجينة فول الصويا، ونادى الملك بصوت خفيض.

- يا مولاي الملك!

لم يرد، فرفع صوته قليلا. لكنه ما زال لا يرد. فتملكه فزع شديد. البرد أيضا يخطف الروح إذا اشتد. وشيء أشد سوءا هو أن جلالة الملك لم يتناول طعاما، وإذا كان عاجزا عن مقاومة البرد فقد ...!؟

لشدة الذهول، جذب لي ووك كم سترة الملك بهدوء.

- دعني أبقى هادئا!

كان صوت الملك فاترا مثلما ينهار لتوه. عندئذ فقط، تنفس لي ووك صعداء، وقال:

- يا صاحب الجلالة، تفضلوا بتناول شيء.

- هل أنت تطلبني الأكل، طالما أنك تعرف سبب عدم تناولي طعاما. شكرا على قلبك. فلا تطلبني أكل الطعام دون عجينة فول الصويا.

- يا صاحب الجلالة! حدث أمر سار. فوجئ لنا حساء عجينة فول الصويا...

قبل أن يكمل لي ووك كلامه، انتفض الملك جالسا من فراشه، وهو يقاطع كلامه:

- ماذا قلت الآن؟ حساء عجينة فول الصويا؟ ... أين.. أين هو؟

هرول الملك المنفعل كما لو أنه طفل، بعيدا عن هيبة جلالة الملك، وخطف إناء الحساء من يدي الوصيفة. أصلا إن قانون البلاط الملكي يحرّم من الملك أن يتناول طعاما في حالة أخذ إناء الطعام في يده، في أي حالة، كان ذلك يأتي بالخزي إلى الملك.

لكن الملك هيون جونغ أخذ إناء الحساء في يده، وشرب جرعة ببطء

وهو ينفخه بفمه. يا للغرابة! صار وجه الملك صباحا لتوه، وبرقت عيناه أيضا دفعة واحدة. لم يبعد الملك فمه عن الإناء، وشرب كل ما فيه. لشدة السرور، أطلق لي ووك صيحة الإعجاب "ياه"، وتعجب قائلا في نفسه:

- آه، الآن، تخطى مولاي الملك مرحلة الخطر. كيف يكون إناء الحساء من عجينة فول الصويا هذا قادرا على نفخ الحياة في جسم الإنسان! ما أسحر عجينة فول الصويا! مولاي الملك الذي بقي دون حراك كما لو أن حياته قد انتهت صار الآن مفعما بالحيوية بتلك الدرجة. مثل شاب مفعم بالنشاط والحيوية، صار وجهه محمرا، ومن جبينه، انهمر العرق حتى يسيل إلى لحيته. إذا تعرق الجسم فإن البرد يزول.

بعد أن شرب الملك حساء البصل من عجينة فول الصويا إلى النهاية، قال لنفسه "آه، نجوت الآن من الهلاك. وعلت على وجهه سيماء متكلفة، واضطجع على الفراش براحة البال. واستغرق في النوم العميق لتوه. بما أنه شرب حساء عجينة فول الصويا في خلاء البطن، فقد صار سكرانا منه، ولم يستيقظ، حتى طلعت الشمس في كبد السماء. وحين صار الوقت في منتصف النهار، نهض الملك من فراشه، قال متشككا، فيما هو يدور بناظريه حول رعاياه:

- الآن، أتنفس بسهولة، وأشعر براحة بطني أيضا. ولكن ما هو السبب يا ترى. واضح أن ذلك تأثير حساء البصل من عجينة فول الصويا...

لقوله أحنى جميع رعاياه رؤوسهم أمامه، ويستولى عليهم السرور.

سأل الملك مبتسما للي ووك:

- حساء البصل الذي شربته في الصباح كان طعمه رائعا، وتكون

فعاليته الدوائية أيضا عظيمة حقا، حتى زال البرد دفعة واحدة. توقف سعالي وهبطت الحرارة أيضا. والآن، أشعر كما لو أني أطير. ولكن أين حصلت على هذا الحساء، هل عاد العساكر في غضون ذلك؟

- لم يعودوا بعد. ذلك الحساء من عجينة فول الصويا طبخه كواك إين سوب أحد أهالي هذه القرية.

- لا يمكنني أن أفهم. كيف يستطيع أن يطبخ هو هذا الحساء الدوائي الذي يعالج المرض؟

- آسف، إني أيضا لا أعرف سر هذا الحساء. بمجرد أني فعلت لرفع هذا الحساء الذي أحضره أفندي كواك.

- أ صار الأمر هكذا!؟ إذن، دعني أن أقابله. حقا إنه محسن حياتي.

بعد وقت معين، حضر كواك إين سوب وركع على ركبتيه أمام الملك. عندئذ، أطرى عليه الملك قائلا:

- إن قوتي استعادت بفضل حساء البصل من عجينة فول الصويا الذي أحضرته. لن أنسى ذلك. إن إخلاصك وولائك صادق حقا. فإني أود أن أعرف سبب ذلك. أرى أن عجينة فول الصويا نفد تماما لإقامة أكثر من مائة شخص من مرافقي أسرة الملك. هل حفظت عجينة فول الصويا على حدة إكراما لي، وقدمتها في وقت ألح الحاجات إليها؟

- اعذرني أن أتجرؤ على القول إن ذلك ليس كذلك. لقد دفعت جميع الأسر في قريتنا فضلا عن أسرتي كل ما لديها من عجينة فول الصويا للضيوف في البلاط الملكي.

هكذا، بدأ كواك إين سوب بالقول، وبعد أن تردد لبرهات، راح يشرح

عن قصة حدوث عجينة فول الصويا. اعتاد القرويون في هذه المنطقة أن يصنعوا عجينة فول الصويا الفورية لسد الحاجة المؤقتة إليها، حين دخلت المياه في خوابئ عجينة فول الصويا في الموسم المطير أو كسرها الحيوان. تسمى هذه العجينة "هاروبزانغ" بمعنى عجينة فول الصويا الفورية. طبعا إن فول الصويا لا يمكن صنع العجينة به بين ليلة وضحاها. بل إنه يعني صنعها بسرعة. يمكن أكل "هاروبزانغ" بعد أربعة أيام على الأقل وبعد خمسة أيام على الأكثر، بعد صنع الملت بفول الصويا. طريقة صنعها هي سلق فول الصويا بكفاية حتى يتسرب منه السائل المحلي، وبسطه على الأرضية المدفأة من تحتها، بعد فرش قش الأرز عليها، وتغطيتها بالغطاء القماشي السميك. حسب مدى الحرارة والرطوبة والهواء المتغير، يتسارع أو يتباطؤ إلى حد ما، ولكن على العموم، بعد مضي نحو اليومين أو ثلاثة الأيام، ينمو على الفول المسلوق العفن الأبيض حتى يغطيه، ويسيل منه العصير اللزج، وبذلك، تتماسك حبات الفول بعضها لبعض، وبعد ذلك، يجب تجفيفها بسرعة بعد وضعها على أدفأ الأرضية أو الموقد، وبعد ذلك، طحنها في الهاون أو الرحى، ومزج هذا العجين بالملح السائل الذي تم تبريده بعد غليه. هذا هو بالذات "هاروبزانغ".

رغم أن الملك سمع تفاصيل شرحه، ما زال يتشكك، حتى سأله مجددا:

- إنما صنعه بسرعة على هذا النحو هل يمكن إبداء مذاقه الأصلي؟

- طبعا، يا مولاي، يظهر مذاقه بكفاية. بما أنه يتبدى طعمه الأصلي منذ يوم صنعه لتوه، حتى نأكله مباشرة، مثلما يقول المثل إن الكنة لا يمكن

إجبارها على العمل منذ أول يوم من وصولها، لكن عجينة فول الصويا يمكن أكلها منذ يوم تخميرها.

أبدى الملك هيون جونغ رضاه مبتسما:

- حقا، إن ذلك لقول مأثور.

- عفوا، يا مولاي.

أعاد الملك سؤاله مع التعبير عن إعجابه بعجينة فول الصويا الفورية:

- لقد استرديت قوتي بفضل عجينة فول الصويا المتشربة بذكاء عامة الناس القرويين، وتخلصت بفضلها من المرض. فإن سروري أعظم حقا. ومع ذلك، ما زلت أتشكك الأمر، لأني لم أسمع طول حياتي أن حساء البصل من عجينة فول الصويا يعالج البرد، لكني تخلصت اليوم من هذا المرض، بفضل هذا الحساء. كم يكون ذلك غريبا! أيها الطبيب، هل يستخدم الأطباء هذه الوصفة أو كتبت في أي كتاب طبي؟

صارح لي ووك قائلا:

- لم أعرف تلك الوصفة بتاتا حتى الآن، يا مولاي.

تعجب الملك قائلا:

- أ هذا صحيح؟ إذن، يعرف فلاح قروي وصفة لا يعرفها حتى الطبيب الملكي. عجينة فول الصويا الفورية وحساء البصل من عجينة فول الصويا كم يكون كلاهما كنزا كبيرا أكثر قيمة. في ضوء ذلك، أرى أن الكثير والكثير من الكنوز التي لا يعرفها البلاط الملكي تكون مدفونة في القرى. ما رأيكم؟ أ ليس أولئك المزارعون مثل الأفندي كواك هم أصحاب المواهب حقا؟!

- صدق قولكم، يا صاحب الجلالة الملك المبجل.

أجمع رعاياه على القول، وهم يحنون رؤوسهم بخشوع.

بعد وقت، أحضر كواك إين سوب عجينة فول الصويا المصنوعة حديثا، ففتح لي ووك طبق الجرة، وأرى داخلها للملك، والتقط قليلا من عجينة فول الصويا بالعودين اللذين أحضرتهما الوصيفة، وقدمها إلى الملك ليتذوقها. حين تذوقها الملك، علت توا ابتسامة على وجهه، وقال متعجبا:

- مرحى! ألذ مثل العسل. مثل هذا الكنز بقي مطمورا حتى الآن في القرية. ما أعظم مهارتهم!

بعد فترة من ذلك، جاء خبر سار يفيد بأن قوات كوريو صدت الغزاة، ودافعت عن كرامة البلاد. عاد الملك هيون جونغ إلى قصره مغادرا ملجأه، ومنح مكافأة مليحة لكواك إين سوب، حسب اقتراح لي ووك. ودون أن ينسى الملك عجينة فول الصويا الفورية تلك في ذلك الحين، كان يتحدث من حين لآخر في مختلف المناسبات من إدارة شؤونه السياسية عن كواك إين سوب، ويتردد قائلا إن عامة الشعب أذكياء.

منذ ذلك الحين، استعملت عجينة فول الصويا الفورية على نطاق واسع في البلاط الملكي أيضا، رغم أنها نشأت في القرية الموغلة. تسمى هذه العجينة "هاروبزانغ" اليوم باسم آخر أي "دامبوكزانغ".

عجينة فول الصويا أي "توزانغ" بالكلمة الكورية التي يحب الكوريون تناولها تكثر أنواعها، ورغم اختلاف إحداها عن الأخرى حسب طريقة صنعها ومضافاتها، لكن أصلها واحد في كل الأحوال.

تحول بقدونس إلى غذاء دوائي

في عهد كوريو، كان الطبيب المشهور هو جون قد قام بتأليف الكتاب الطبي التقليدي الكوري الأشبه بموسوعة طب كوريو في القرن الوسيط "دونغوي بوغام" (كتاب الطب التقليدي الكوري). قد تعلم هو جون طب كوريو من معلمه دو هانغ. كان لمعلمه ابنه الوحيد الذي رزق به حين تجاوز عمره أربعين سنة. وحين بلغ عمر ابنه بونغ إي ١٥ سنة، خطب لابنة الشقيق الأكبر لهو جون اسمها أوك دان، وذلك بوساطة هو جون نفسه. ولكن مع الأسف، أصيب هذا الخطيب بونغ إي بمرض اليرقان الأصفر بعد سنة من ذلك. ففي يوم تأكد فيه مرضه هذا، صارح أبوه دو هانغ:

- أصلا إن الكبد الذي أصيب مرة بالإتلاف من الصعب انتعاشه. يا ليته ينجو من الموت بعون الله...

مع الأسف شارف دو هانغ أيضا الموت، فحين صار يلفظ نفسه الأخير، ترك وصيته الأليمة له، بعد أن وضع رأسه على ركبة تلميذه هو جون قائلا:

- يا كوآم (لقب هو جون)، إنك طبيب لا يباري، حتى تعلو أصوات طلب دعوتك إلى القصر في هيئة القصر الطبية. ليس ثمة في الدنيا رجل أروع مثل طبيب ينقذ الناس من مختلف الأمراض. لقد علمتك بكل جوارحي، لأنك كنت تشاركني في غاياتي لبذل طول الحياة لتلك القضية

المقدسة. ولحسن الحظ، بوجود لي أبرز التلاميذ مثلك، صارت غاياتي تتواصل. ولكن لسوء الحظ، قد ينقطع عرق دمي. طبعا إنك، حتى من دون رجائي، ستعمل كل ما بوسعك لإنقاذ ابني. ولكن أردد رجائي أن تتحمل ابني بونغ إي في عُهدتك، حتى يغدو رجلا سليما. رغم أنني كنت أدعي طبيبا، لكني كنت عاجزا حتى عن معالجة مرض ابني، واضطررت إلى تركه إلى عهدتك. فإني أشعر بالخجل أمامك. إني أشعر بالسواد أمام ناظري، حين سمعت أن أسرة خطيبة ابني تريد فسخ الخطوبة. سينقطع نفسي الآن، ولكن كيف أغمض عيني... آه، ما هو ذنب ارتكبه ابني في حياته السابقة، حتى أصيب بذلك المرض اللعين! آه، هذا اليرقان هو عدو!

رغم أن الفن الطبي الذي يملكه هو جون عاليا جدا بدرجة اعتراف هيئة الطب في البلاط الملكي، كان يعرف جيدا أنه أيضا عاجز عن علاج مرض ابن معلمه. كانت الأوساط الطبية ترى في ذلك الحين أن هذا المرض يمكن تخفيضه باستخدام الوخز بالإبرة والأدوية التقليدية، لكن علاجه التام مستحيل. وصار الأمر من سيء إلى الأسوأ، أعلن شقيق هو جون تفكيك خطوبة ابنته، حين عرف أن الفتى أصيب بمرض اليرقان الأصفر. لكن الفتاة أوك دان كانت ترفض طلب أبيها وأصرت على عدم الزواج مع غيره، مما يثير دموع الناس.

لام هو جون نفسه متنهدا:

ـ يا ويلي، أنا أفسد مصير أوك دان لسوء وساطتي!

بعد فترة من ذلك، طلبت وزارة الثقافة والتربية من هو جون أن يحضر القصر بسرعة، حتى صار يغادر قريته. قبل اليوم من

مغادرته، عرج على بيت شقيقه الأكبر، واعتذر بصدق ابنة شقيقه أوك دان. لكنها قالت له:

ـ ما هو ذنب عمي؟ لقد قمتَ بعمل صنيع من أجلي. هذا هو سبب حظي العاثر. قيل إن الإنسان لا يمكنه أن يهرب من قدره المحتوم عليه.

ـ حقا إنكِ أ لن تتزوجين من الآخر، حتى تبقين فتاة عجوزة؟

ـ أجل.

ـ لماذا؟

ـ إني عازمة على التزوج من خطيبي بونغ إي ولو الآن، إذا لم يمنعني والديّ. إذا ابتلع الإنسان شيئا حلوا وبصق شيئا مرا، بخلاف وعده الذي قد عقده فإنه ليس إنسانا. وإذا جعلت رجلا وعدت بحبه يتألم فؤاده، هل يمكنني أن أعيش بسعادة، وإن تزوجت من غيره؟

بعد أن دخل هو جون البلاط الملكي، كان يمضي أياما مشحونة بالعمل، لكنه كان يتردد على الأطباء السابقين ليتعلم منهم فن معالجة اليرقان الأصفر مهما كلف الأمر. كما أنه انهمك في مطالعة الكتب الطبية القديمة. لكنه لم يجد أي وصفة خاصة لعلاج هذا المرض من أي طبيب أو كتاب طبي، حتى شعر بخيبة الآمال، وحزن على الحال قائلا في نفسه:

آه، لم أجد هكذا طبيبا يعالج اليرقان حتى في القصر، رغم أنه كان يعتبر مرضا عضالا منذ القديم!...

وأسفاه! إذا أصيب الإنسان بهذا المرض مرة، أ قدر عليه الموت المحتوم، لا يقل في بلادنا عدد الناس الذين يعانون هذا المرض. دون تخليصهم من هذا المرض، أي طبيب يستطيع أن يدعي نفسه بطبيب!

بعد مضي سنة من ذلك، جاء أحد الأشخاص إلى العاصمة من قريته الأصلية، وأخبر لهو جون أن بونغ إي قد ذهب إلى بيت عمته الساكنة في بومكول بقضاء بونغسان لشفاء مرضه. لكن هو جون لم يصدق كلامه. إذ أن ذلك المرض مرض عصي للعلاج في أي مكان. واضح أنه غادر بيته، للعجز عن رؤية أوك دان الساكنة قريبة منه.

كان ود لو زار قريته الأصيلة، ليلاقي أوك دان، ويواسي بونغ إي أيضا في بونغسان. لكنه لم يجد فرصة لزيارة قريته.

هكذا، مضت سنة أخرى. وفي أحد الأيام من ذلك، تلقى رسالة أرسلها إليه بونغ إي، وكتب فيها: يا سيد دكتور كوآم! إني شفيت من المرض، حتى أصبح جسمي قويا. رغم أن الرسالة كانت قصيرة، لكن الصدمة التي تلقاها هو جون منها كانت عظيمة. إذا شفي مرضه، فما هو السر في ذلك يا ترى؟ بدون معرفة ذلك السر، لم يكن بوسعه أن يتناول أي عمل. لم يكن يستطع أن يتصبر أكثر دون تأكيد حقيقته بعد التوجه إلى بونغسان. بعد تقديم طلب متكرر لمسؤول الهيئة الطبية، تلقى إذنا، حتى بلغ بعد أيام قرية بومكول حيث يمكث بونغ إي. في لحظة لقائه، صعق لهول المفاجأة. كان بونغ إي الذي رآه سابقا هو ذو وجه لونه مسود وشفاهه غامقة وجسمه نحيل مثل خيزران، ومشيه مترنح. لكنه يرى الآن فتى قوي البنيان ولون وجهه محمر وجسمه ممتلئ مثل جبار. في الواقع إنه لم يصدق ما جاء في الرسالة، إلا أنه يتشكك الآن في عينيه رغم أنه يراه مباشرة.

بينما يتناول هو جون عشاء مع بونغ إي، سأله بخفوض:

- حين أراك شفيتَ تماما من المرض، خيل لي أني أحلم. إذن بفضل أي طبيب شهير، صرت هكذا؟

ابتسم بونغ إي ابتسامة باهتة وقال:

- أي طبيب تقوله؟ لا يتواجد أي طبيب حتى ظله هنا داخل المنطقة على طول ثلاثين ري في كل الجهات. حتى إذا وجد الطبيب في القريب، لا يمت استرداد صحتي بأي صلة إلى الطبيب.

كان كلامه هذا مفهوما بالنسبة لهو جون. في مثل هذه القرى النائية، يندر الطبيب. فإذا أصيب المرء بمرض في مثل هذه القرية، يذهب عادة إلى العرافة أو قارئ القدر.

- إذن، أي دواء تناولته؟

لا بد للطبيب الملكي هو جون أن يعرف هذا السر حتما. ذلك أن هذا السر هو حقا سيكون مفتاحا لإنقاذ عدد كبير من الناس الذين يعانون مرض الكبد من الموت المحتوم.

- لا تخفي أي سر، وصارحني، كيف تخلصت من هذا المرض؟

كان طلبه ملحا وصارما.

- لا أجد أي كلام يجب على أن أصارحه لك، يا عمي.

- ما هذا الكلام؟ على كل حال، قد شفي مرضك أنت. أ ليس كذلك؟

كان سؤاله مفعما حتى بالحنق.

- أعرف معنى سؤالك يا عمي، لكني أقول صحة في الواقع، لا أدري أنا أيضا، كيف شفي مرضي. مجرد أني رأيت نفسي هكذا استردت عافيتي.

- أ استردت عافيتك دون سبب وجيه؟

حين لم يتلق جوابا واضحا، شعر هو جون بتحرق قلبه. لأي سبب، كان حلقه مجففا. ربما لتحرق قلبه أم شرب الخمر. فتناول ملعقة من الحساء على المائدة، وإذا به يصعق لحلاوة طعمه، فسأله:

- أي حساء هذا؟ طعمه لذيذ حقا.

- حساء بقدونس.

- بقدونس؟! أي فصل الآن، يوجد بقدونس؟

كان ذلك الوقت باكورة ربيع، حيث تتبرعم الأعشاب المبكرة فقط لتوها. فكيف ينمو البقدونس المتأخر، بعد أن تخمن بونغ إي ريبته، شرح له أنه يستأصل البقدونس من جذوره حين يتبرعم لتوه، ويغلي به حساء أو يصنع كيمتشي به.

لشدة غرابته، تناول هو جون ملعقة أخرى من الحساء، وتذوقه، ورأى أنه كان من الواضح حساء من البقدونس الصغير لحلاوة مذاقه. كانت الوجبة سائغة حين تناول مع حساء وطبق آخر والكيمتشي كلها من البقدونس

سأل هو جون لبونغ إي هل تناول مأكولات مصنوعة من البقدونس هذا باستمرار. وحين سمع أنه تناولها طول السنة، برق شيء في ذهنه، وفكر في نفسه : أهو تناولها طول السنة؟ إذن، يعزي استرداد صحته إلى هذا، حتى صار منفعلا جدا لهذه الفكرة.

في صباح اليوم التالي، ذهب هو جون، تلبية لرجاء بونغ إي، إلى بيت المريض لمعاينة حالته.

كان المريض يشكو من مرض المعدة المزمن. حين كان يداوي المريض، توافد إليه كثير من الأشخاص الذين سمعوا أن الطبيب المشهور في العاصمة جاء، حتى اضطر إلى علاج المرضى طول النهار، وحين صار وقت المساء، قال له بونغ إي:

- عالجتَ اليوم، يا عمي، ١٧ مريضا. كم يكون عناءك عظيما! ... ولكن رأيت اليوم، لا أدري أني مغلوط، من بين هؤلاء المرضى الذين عالجتهم لم يكن أحد من المصابين بمرض اليرقان الأصفر. أليس كذلك؟

لقوله هذا، انتبه هو جون لنفسه. لم يكن حقا منهم أي شخص أصيب باليرقان، وهتف في نفسه:

- لا شك أن هناك يوجد أي لغز!

فسأل لبونغ إي:

قلت إنك أنت وعمتك يتناولان البقدونس طول السنة. أليس كذلك؟ إذن، هل يكثر البقدونس في هذه القرية؟

- رأيت أثناء إقامتي هنا في هذه القرية للسنتين أن سكان بونغسان هؤلاء يستمتعون بنعمة البقدونس الكبيرة".

- صدق كلامك هذا.

بعد ذلك أيضا، استمر هو جون في معالجة المرضى، لكنه لم يجد منهم أي مريض مصاب باليرقان. ففكر في نفسه:

- حقا، إن مريض اليرقان لا يوجد في قرية ينمو فيها بقدونس بكثرة.

أخيرا، توصل هو جون إلى استنتاج أن البقدونس فعال خاص للوقاية من اليرقان وأمراض الكبد الأخرى. وتأكد من خلال معالجة

أمراض الناس في قرية بونغسان أن تناول البقدونس باستمرار فعال خاص لوقاية اليرقان.

في الفترة اللاحقة، عين هو جون كطبيب ملكي، وفي أثناء ذلك، قدم للملك رجاءه لاستعمال الكوريين البقدونس على نطاق واسع كغذاء دائم في حياته، والتشجيع على زرعه في المناطق التي يقل أو ينعدم هذا النبات فيها. ومن جهة أخرى، كتب تجاربه المكتسبة في الوقاية من اليرقان من ضمن كتاب، وحرص على نشره في الدنيا، وقام بالدعاية الواسعة عن فعالية البقدونس عند استعماله كغذاء في أنحاء البلاد.



طبق البقدونس



هكذا، تشجع زرع البقدونس في أنحاء كوريا، وتعمق مفهوم الناس عن فعاليته. يكون اليوم هذا البقدونس مفاخرة المدينة ساريوان التي أقيمت على أرض بونغسان القديمة، بكونه منتوجا خاصا لها.



سلاطة البقدونس

"كايسونغ كوتشوزانغ" (عجينة فول الصويا المفلفلة في كايسونغ)

في منتصف عهد كوريا من السلالة الملكية الإقطاعية، حدث أمر تال في بيت أحد الموظفين، كنيته كيم في هيئة الحاكم المحلي في مدينة كايسونغ المسماة في ذلك الحين بـ"سونغدو"، الواقعة على سفح جبل سونغآك.

في أحد الأيام من منتصف الصيف، حيث تلهث حتى الكلاب لشدة الحر، كانت كنة صاحب هذا البيت من جيل حفيده وكنيتها جانغ قلقة البال، لأن جد زوجها لا يتناول وجباته إلا أقل من نصفها.

يقال طبعا إن المرء إذا تجاوز عمره أكثر من ستين سنة، فإن صحته تزداد سوءا يوما بعد يوم، حتى يشعر بالبرد والحر أكثر من غيره، وتنخفض شهيته. رغم ذلك، كانت تظن السيدة جانغ أن شهية جدها تقلل لنقص إخلاصها. فقالت في نفسها:

- أ لستُ عاجزة عن استرداد شهية الجد يا ترى؟! آه، حبذا لو لي "بوسام كيمتشي" (الخضار المخلل) المنعش في مثل هذا الوقت! لكن الآن هو صيف، لا شتاء...

حين كانت تفكر هكذا، خطر في بالها أن الكوريين لا يحبون أي مأكولات سواء أ هو حساء اللحم أم طبق الخضار دون مساحيق الفلفل، ولا يعتبرون أي طعام خال منها ألذ طعام. وواصلت تفكيرها قائلة في نفسها:

- حتى "بوسام كيمتشي" المنعش لا يمكن تصور مذاقه دون مساحيق الفول الأحمر. إذن، أ ليس من الممكن إثارة رائحة خاصة من عجينة فول الصويا بواسطة مساحيق الفلفل؟!

إعجابا بتفكيرها هذا، نفذت السيدة جانغ فكرتها، حتى مزجت عجينة فول الصويا بمساحيق الفلفل، وقدمتها لحموتها لتتذوقها. بعد أن تذوقتها حموتها، قالت إعجابا بها:

- أرى أن هذه ألذ من عجينة فول الصويا العادية. لماذا لم أفكر أنا في ذلك؟!

في صباح اليوم التالي، تناول الجد فطورا من الدخن المسلوق الملفوف في الخس الطازج مع عجينة فول الصويا المفلفلة، وهز رأسه مشككا وقال: يا لأمر غريب! لماذا ألذ فطور اليوم من نفس الأطعمة. مذاق طعام اليوم ألذ مما سبق...

في ذلك اليوم، أفرغ الجد أطباق الطعام ليس في الفطور فقط بل في الغداء والعشاء أيضا. هكذا، بعد أن استرد الجد شهيته، كان يتوجه إلى موقع الرماية بالقوس في جبل زانام كل يوم تقريبا.

سرعان ما مضى الصيف، وحل الخريف الذي تنضج فيها كل أنواع محصولات الحبوب.

بينما كانت السيدة جانغ تخرج من غرفة الجد، آخذة بيديها مائدة الأطعمة الصغيرة، كان قلبها مثقلا مرة أخرى، لأن جدها فقد مجددا شهيته، منذ صباح الأمس، ولم يفرغ إناء الطعام. لم يكن في طبق عجينة فول الصويا المفلفلة أي آثار للملعقة.

جاءت جدة زوجها إلى المطبخ، وواستها قائلة: لا تقلقي كثيرا، إن شهية العجوز صعبة إرضائها مثل الحبلى.

في أحد الأيام من عشية عيد رأس السنة القمرية، حين تخرج السيدة جانغ من الغرفة لإعداد العشاء، وقع بصرها على الجرة الموضوعة على الأرضية المفروشة بالألواح الخشبية، وفي داخلها كان يتخمر الثريد المعد للخمر، فيما تراها، خطر في بالها ماذا سيحدث، إذا وضعت الملت في عجينة فول الصويا؟ إذا وضع الملت في الثريد المعد للخمر، فإنه يصبح حلوا. فسألت جدة زوجها رأيها. لكنها قالت لها:

- دعي عن هذه الفكرة. إذا زاد انشغال البال فإن المرء يصبح نحيفا. أخاف أن تصابين بالمرض. ثم إن عجينة فول الصويا لم تكن تصبح حسب ما أردتِه حين وضعتِ الملت فيها. لقد جربتُ على ذلك ذات مرة دون فائدة. كفاكِ، مستوى أطعمتنا في حالتنا المعيشية لا يقل عن حياة الأغنياء الغذائية.

بدأت السيدة جانغ بطبخ الطعام بعد أن وضعت الأرز في القدر، فيما يوقد النار في الموقد، سبح أمام عينيها ملت الشعير الممزوج بمساحيق الفلفل، ففكرت في نفسها.

- تقول جدة زوجي إن الملت لا فائدة له حتى إذا رشت في عجينة فول الصويا، وإذن، ماذا سيحدث، إذا رششت الملت في عجينة الأرز الغروي؟ وإذا أضيف إليها الملح ومساحيق الفلفل، فإن ذلك سيصبح شيئا رائقا للعين لحمرتها مع الرائحة الحريفة

والمالحة. ثم أن مساحيق الملت تخمر حتى كعك الأرز الغروي أيضا لتصبح محللا مثل الطين. فإذا عملت ما فكرته، فإنه سيكون شيئا محليا ليثير شهية.

دون تنفيذ فكرتها حالا، لم تستطع أن تنام في تلك الليلة. فنهضت من فراشها، وأيقظت زوجها، وقالت:

- يا حبيبي، ساعدني شيئا.

- ماذا تريدين، يا حبيبتي؟

حين قصت السيدة جانغ ما فكرته لزوجها الذي استيقظ من النوم، دون أن يعرف سببا، تأثر زوجها، وأمسك بيديها.

رغم أن الوقت قد صار في منتصف الليل، لكن الزوجين كانا يعملان بهدوء في المطبخ بعد إغلاق الباب.

كانا يهرسان الأرز الغروي المسلوق، ورشا عليه مساحيق الملت والفلفل والملح وأعادوا هرسه في الهون. كلما أزاد هرسه، اشتد لون الحمرة، حتى بدت العجينة مغرية للنظر والأكل.

- يا حبيبتي، يسيل مني لعاب. هذا ألذ المأكولات في الدنيا.

- رجائي أن تكون مثيرة لشهية جدك.

- ستعرف السماء قلبك.

بينما يتهامس الزوجان هكذا، وضعا عجينة الأرز الغروي الحمراء في الجرة البيضاء، وأطبقا الغطاء بإحكام، حتى لا يدخل إليها الهواء.

في صباح يوم عيد رأس السنة القمرية، جرت التشريفات لتقديم

التحية لكبار الأسرة، وجلس جميع أفراد الأسرة أمام مائدة الأطعمة الكبيرة التي صفت عليها الأطعمة المثيرة الشهية والجميلة اللون، رغم أنها بسيطة.

بعد أن أمعن الجد نظره في الأطعمة وهو يطأطئ برأسه، أشار إلى الصحن الأبيض المملوء بالغذاء الأحمر، وسأل:

- أرى هذا لأول مرة، يا طفلتي!

- أوه، هل جننت، يا شيخي، تنادي بعد هكذا "بطفلة" زوجة الحفيد الأكبر من أم الأطفال الخمس... ذلك هو ما صنعته جديدا زوجة الحفيد الأكبر.

- إذن، دعيني أتذوق طعمه.

التقط الجد قليلا من الأكل الأحمر بطرف أحد العودين، ووضعه على لسانه.

- يا له من مذاقه اللذيذ! وما أروع رائحته الحلوة والحريفة والمالحة! سأجرب على أكله بعد دهنه بالملفوف الطازج. ... يا له من لذة عجيبة كهذه! إني أذوق هذا الطعم لأول مرة بعد ولادتي في الدنيا. لماذا تبقون متفرجين فقط. تفضلوا بتناوله!

لقوله المرح هذا، مد جميع أفراد الأسرة أيديهم بالأعواد إلى الأكل الأحمر. بعد أن رآهم الجد، قهقه ضاحكا، وتابع يقول:

- طبعا إن الطعام لا يمكن المعرفة بطعمه الحقيقي كله بتناوله للمرة الواحدة. لكن هذا يعجبني لأول وهلة. كيف يمكننا أن نتناول هذا الأكل اللذيذ بوحدنا. لنوزعه على أنحاء القرية. آه، لحظة، علينا أن نطلق على هذا الأكل اللذيذ اسمه. بما أنه عجينة فول الصويا

والأرز الغروي المختلطة بمساحيق الفلفل، فما رأيكم أن ندعوها بـ (عجينة الأرز الغروي المفلفل)؟

هكذا، وزع هذا الطعام على أنحاء القرية، وفي كل الأسر التي تلقت طعاما جديدا في صباح يوم رأس السنة تعالى صوت الأفراح.

حقا إن عجينة الصويا المفلفلة الممزوجة بالأرز الغروي المطبوخ كانت لذيذة جدا، ولم تكن مرفوضة حتى إذا تناولها المرء بكمية كبيرة، وإذا ما كان المرء يتناول الأرز المطبوخ مع الماء البارد دون المأكولات الثانوية الأخرى، فإنه كان يتناوله بلذة عند وجود تلك العجينة. ولذلك، كل من عرف طعمها كان يحملها حتما حتى إذا سافر إلى بلد بعيد آخر.

عجينة الصويا المفلفلة هذه الفياحة بنفحة الأمة الكورية "كايسونغ كوتشوزانغ" ما زالت تستقطب اهتمام الناس، لأنها تتشرب بالقلب الجميل للسيدة جانغ الذي ابتكرتها بعد التفكير العميق للبر بالكبار، وطعمها مازال لذيذا.

"كونزاينغي زوت" (القريدس المملح) أعجب به المبعوث الأجنبي

حدث الأمر التالي في أواسط كوريا من السلالة الملكية الإقطاعية.

تلقى الوزير ريو من الملك أمرا خاصا لاستقبال موكب مبعوث بلد مينغ استقبالا جيدا. فيما كان يفكر في تنفيذ هذا الأمر، جاء إليه المراسل قائلا إن موكب المبعوث وصل. استقبله الوزير ريو بأدب بالغ، وسط دوي صوت الآلات الموسيقية مثل الطبول والأبواق، والرايات الحمراء والزرقاء المرفرفة بالرياح، ودله على العاصمة.

كان من المقرر أن يمكث المبعوث في عديد من البلدات مثل ويزو وزونغزو وآنزو على طريق الذهاب إلى العاصمة، وفي كل بلدة منها، أحسنت في ضيافتهم والمراسم الخاصة بهم كلها، حتى صار استقبال موكب المبعوث ناجحا، فقد قال المبعوث الأجنبي معبرا عن شكره:

- إن كوريا بلد حسن التهذب كما سمعت. أشكركم على حفاوتكم الكريمة.

أخيرا، دخل المبعوث ومرافقوه مدينة بيونغ يانغ المسورة.

كان الوقت عز الربيع في الشهر الثالث القمري، فقد صارت مدينة بيونغ يانغ مدفونة في الزهور الجميلة. في جبل موران، تفتحت مختلف أنواع الأزهار، وتنسجم معها الأجمات السندسية، حتى خيل أن منظره الجميل إلى أنه لوحة الرسم المرسوم على الحرير، وكان نهر دايدونغ الصافي ينساب بتمهل حول جرف تشونغريو، وتتدلى عليه غصون أشجار الصفصاف، وفي شواطئ النهر، كانت طيور الماء تحلق، مما يثير منظرا خلابا فريدا.

نزل المبعوث الأجنبي من المحفة، وراح يتأمل المنظر الطبيعي البديع الذي ينتشر أمام عينيه، دون أن يعي نفسه، ولم ينقل خطاه بسهولة قائلا:

- سمعت أن بيونغ يانغ بلد أجمل في الدنيا. حقا إن هذا الكلام صحيح. أشعر الآن بأني وصلت إلى الفردوس في السماء.

حث الوزير ريو على مغادرته سريعا وهو يقول له:

- سيكون من الحري أن تمكث عدة أيام هنا في بيونغ يانغ، وتجوب كما تشاء كوريا دانكون وعاصمة كوغوريو القديمة من الغد فصاعدا. هيا نعود الآن إلى دار الضيافة، حيث نتناول غداء أولا.

غادر المبعوث بشعور آسف، وأقيم في دار الضيافة، وجلس إلى مائدة الغداء، وحين وقع بصره على الأطعمة، حملقت عيناه قائلا:

- حين غادرت الوطن، كنت مقلقا جدا على عدم تناسب الأطعمة في بلد الغربة على مذاقي. ولكن حين رأيت هكذا مختلف أطايب الأطعمة، أشعر باطمئنان بالي وانشراح صدري.

كان المبعوث يتناول الأطعمة المقدمة إليه، التي تتغير أنواعها في كل وجبة من الوجبات وفي كل يوم من الأيام ومنها شعيرية باردة منعشة، وحساء البوري الحلو، وطبق أونبان (الأرز المسلوق الساخن الممزوج بمرق لحم الدجاج) وعصيدة السمك لذيذ المذاق، ويتفقد المعالم المشهورة والآثار القديمة. هكذا، كان المبعوث يقضي يوما بعد يوم في بيونغ يانغ، وكان يود بإقامته في هذه المدينة لأيام أخرى.

لهذا، فإن الوزير الدليل أبلغ هذه الحالة لهيئة التشريفات، وتلقى منها مهلة، ولكن حين مضت أكثر من المهلة، طلبت الهيئة بإلحاح وصوله

سريعا إلى العاصمة، بحيث اضطر الوزير ريو إلى التوجه مع المترجم إلى دار الضيافة التي يمكث فيها المبعوث.

- جاء طلب ملح للمغادرة سريعا مرة أخرى من البلاط. يجب المغادرة غدا.

- يا للأسف، أ حقا علي أن أغادر بيونغ يانغ غدا؟! أشعر بالأسف الشديد حقا لمغادرة هذه المدينة الجميلة والمكرمة. بدا لي أني أصبحت متعلقا بها دون شعور مني.

بدت على وجهه إمارة الأسف الواضحة فقال الوزير له:

- لا تتأسف أكثر. سأكرمك اليوم بسخاء، بعد إعداد كل أنواع الأطعمة الشهيرة في بيونغ يانغ، في جوسق ريونكوانغ.

في مساء ذلك اليوم، صفت مختلف الأطعمة الفاخرة على المائدة في جوسق ريونكوانغ، ومنها أنواع الخمور الأرجة مثل خمر بيونغ يانغ البلدي والخمر الحلو "كامهونغ" وخمر "زاها"، ولحم البقر المشوي والشبوط البوري المبخر، وشرائح المندرين النيئة المتبلة، وطبق الجريس المخلل، وطبق الكودونوبيس الرمحية المشوية، وطبق شطأ الفول الأخضر الرفيع، وشعيرية بيونغ يانغ الباردة، وطبق أونبان (الأرز المسلوق الساخن الممزوج بمرق لحم الدجاج)، وحساء البوري الرمادي، وكعك الأرز الغروي وكعك الأرز المبخر على أوراق الصنوبر، وكعك الأرز العادي وغيرها.

دعا الوزير ريو ضيفه إلى الجلوس، وهو يشير بيده إلى مكانه، وقال:

- صفت على هذه المائدة كل الأطعمة المشهورة في بيونغ يانغ، فتفضلوا وتناولوا بشبع. قد سعينا لإعدادها بكل إخلاص. لكني لا أدري

هل تعجبكم هذه الأطعمة.

طأطأ مبعوث بلد مينغ برأسه، وبدأ بتناول الأطعمة بلذة مع الخمر. ولكن لم يكن يعرف أحد أن هذه الضيافة أثارت مشكلة. في اليوم التالي، غادر موكب المبعوث، ومر بعديد من البلدات زونغهوا وهوانغزو وغيرها، وراح يتجه إلى هايزو. في نحو غروب الشمس إلى المغيب، حين بلغ موكب المبعوث مدخل الطريق الذي يظهر فيه جبل سويانغ على بعد بعيد، شعر المبعوث فجأة بألم شديد في بطنه فتقوس خاصره، ويتلوى جسمه. أوقف الوزير ريو الموكب. أسرع إليه الطبيب الذي كان يرافق الموكب في ورائه، وجص نبض المبعوث، وقام بتشخيص حالة جسمه، وقال إن حضرة المبعوث قد تناول الطعام أكثر من اللازم، فأصيب بعسر الهضم، حتى دفعت الطاقة إلى الأعلى، وبالنتيجة، تشكلت البرودة في البطن مما جعل يشكل كتلة في أعلى البطن، وبذلك، يشعر بالوجع الحاد فيه.

أرقد الطبيب المبعوث براحة، ووخز بالإبرة بطنه وظهره وظهر يديه ورجليه، وكان يحك الإبرة من حين لآخر. بعد مضي وقت معين، قال المبعوث راحة بطنه إلى حد ما، وقوّم ظهره، وأومأ بيده للمغادرة سريعا للوزير ريو الذي يتأمل بنظرة القلق. بعد دخول مقر والي هايزو، شعر المبعوث باضطراب بطنه، حتى لم يتناول الطعام الذي أعد له بإخلاص، رغم أنه أخذ ملعقة، ووضعها بعد قليل على المائدة، ومذ اليوم التالي، رقد على فراشه قائلا إنه يشعر باضطراب في بطنه.

شعر الوزير ريو بهبوط قلبه من شدة الروع. رغم أنه استقبل المبعوث الأجنبي واعتنى به باذلا كل إخلاص، لكنه لزم الفراش هكذا على منتصف

الطريق، فماذا يفعل الآن. كلما فكر في ذلك، ازداد ضيق صدره. لو ضبط المبعوث نفسه في تناول الطعام لما حدث هذا الأمر... أخبر الوزير ريو تفاصيل الأمر إلى هيئة التشريفات. فأثارت هذه الهيئة ضجة صاخبة، وأرسلت موظفها ليطلع على سبب الحدث، وكانت تخطط لحساب الأمر.

أسود لون وجه الوزير ريو. تلقي اللوم لنفسه ليس مشكلة، لكن وجه البلاط الملكي قد يعكر.

خرج الوزير إلى الفناء بفؤاد ثقيل، وبدأ يذرع الأرض مفكرا أي دواء سيكون فعالا جدا لعسر الهضم، ونقل خطاه دون وعي منه إلى اتجاه بيت سو هيانغ التي أقام معها علاقة ودية، حين كان يعمل في هيئة والي هوانغهاي في السابق. كانت هذه المرأة تطبخ الطعام في هيئة الوالي، وكان قلبها طيبا كلفائف الحرير، وأحسنت طبخ الأطعمة السائغة للفم، وخصوصا، كانت ماهرة جدا في صنع الأطعمة البلدية. في مساء ذلك اليوم، زار الوزير ريو بيتها بصحبة الحارس الواحد فقط، ودعا الحارس صاحب الدار يدخل باحة الدار:

- من في الداخل؟

بعد قليل، فتح الباب بهدوء، ودوى من الداخل صوت الامرأة :

- من في الخارج؟

- عابر الطريق يرجو ماء الشرب منكم.

طلب الوزير ريو ماء الشرب واقفا وراء الحارس، عندئذ، لمحته سو هيانغ، وأسرعت إليه، واستقبلتها بترحاب قائلة:

-ياه، ما الذي قادك إلى بيتي الحقير هكذا، أيها السيد الوزير ريو؟

- جئت اليوم إليك، لتشاور أمر معك.

طلب الوزير ريو من الحارس أن ينسحب، وبعد ذلك، دخل الغرفة بخطى كبيرة، وتلته سو هيانغ، ووفرت له جلسته.

كان الوزير ريو في وداع المبعوث الذي يعبر نهر آمروك، شاعرا بالفخر الكبير لتظاهر كرامة الدولة، مع شعوره بالامتنان للسيدة سو هيانغ التي أنقذته من الورطة. بعد أن تبادل الوزير تحية معها، قص لها بالتفصيل عن استقباله للمبعوث الأجنبي، وإصابته بسوء الهضم وفقد شهيته ولزومه الفراش، وسألها عن إمكانية تخليصه من مرض، بالطعام.

بعد أن أصغت إليه، ردت سؤالها له بهدوء:

- أي طعام تناوله بأكثر من اللازم؟

- قبل مغادرة بيونغ يانغ، تناول المبعوث الطعام بإفراط، ولكنه أمضى يوما أو يومين بسلامة، ولكن منذ اقترابه من هذه البلدة، شعر بالاضطراب في بطنه، وابتعد عن الطعام بالتدريج، وأخيرا، لزم الفراش، في ذلك الحين، رأيته يمد يده إلى لحم البقر أكثر من غيره. ولكني لا أدري أي طعام بالضبط تناوله كثيرا.

- لا تقلق كثيرا. إني سأطبخ طعاما يفيد لشفاء مرضه وإعادة شهيته، وسأذهب به إليه. فأطلب من هيئة الوالي أن تعد عدة جيدة طبخ الأرز المنتج في سهل يونبايك من الدرجة الأولى.

بقي الوزير ريو يحملق بعينيه دون أن يفهم قصدها لتوه:

- هيه، أي طعام تقصدين إليه .. هل يمكن شفاؤه به حقا؟

- لا تقلق، سأجعل وجهك صبوحا للابتهاج...

اقتصرت سو هيانغ على مواساته بكلام لطيف، وهي تبتسم. في وقت الغداء من اليوم التالي، جاءت سو هيانغ إلى الوزير ريو واضعة سلة كبيرة على رأسها.

جلس الوزير ريو مع المبعوث الذي أنهضه بصعوبة من فراشه، إلى مائدة الطعام، حاملا في صدره توقعا لسو هيانغ وفضولا كبيرا لها. قد صفت على المائدة الأرز الأبيض المسلوق اللماع وحساء اللافر المألوف من المحار الصغير، وطبق القريدس المخلل المحمر، وكيمتشي الفجل الممزوج بالقريدس المخلل.

رغم بساطة مائدة الأطعمة، كانت كافية لسيل اللعاب وإثارة رغبة في تناولها، لأريج الكيمتشي المنتعش والرائحة الخاصة التي تفوح من القريدس المخلل. ابتلع الوزير لعابه، وألقى نظرة جانبية إلى المبعوث. حتى الصباح، كان يأخذ ملعقة بصعوبة بوجه متجهم، لكن وجهه صار صبوحا، وبدا له أن الابتسامة تنفرج للتو في فمه.

- أرجوك أن تتناول الطعام ولو إرغاما عنك، مثلما يقول المثل القديم إن وجبة جيدة كفيلة بطرد المرض.

- رائحة اللذة تفوح من كل طعام مما يثير شهيتي، ولكني لا أعرف أن بطني سيقبلها.

أخذ المبعوث ملعقة، وغرف مرق الكيمتشي بحذر بالملعقة، ووضعه في الفم، وابتلعه، ووضع قليلا من الأرز المسلوق في فمه، والتقط قليلا من القريدس المخلل بالعودين، ووضعه في الفم، وتذوقه، وابتلع ما في فمه من الطعام في لقمة واحدة، وسأله:

- ما هذا الطعام؟

- هذا طعام خاص في هايزو. القريدس المخلل، يسمى "كونزاينغئي زوت" باللغة الكورية.

- "كونزاينغئي زوت"؟!

نظر المبعوث إلى وجه الوزير مستغربا.

- منذ قديم الزمن كان من عادة أهالي منطقة البحر الغربي في بلادنا أن يصنعوا المملحات بمختلف أنواع الأربيان، أو مخللات الخضار بها لزيادة طعم الكيمتشي. أما "كونزاينغئي زوت" فهي مصنوعة بتمليح القريدس ومزجه بالثوم والبصل وتخميره. وإذا تم طبخه مع الكوسا أو الخضار الأخرى فإنه يغدو طعاما متميز المذاق.

بعد أن أصغى إليه المبعوث الأجنبي، بدا منشرح الأسارير، وتناول بلذة كيمتشي و"كونزاينغئي زوت".

- يا للغرابة حقا! كان بطني متمسكا حتى قبل قليل، ولكن زال هذا التمسك، وأشعر الآن براحة البطن. فيما يرى الوزير ريو وجهه الصبوح، طلبه أن يتفضل ويتناول مزيدا من الطعام.

بعد أن أفرغ المبعوث إناء الأرز المسلوق، ونام بملء جفنيه، راح يقوم بالنزهة منشرح الصدر. وفي وقت العشاء، جلس المبعوث أمام المائدة التي وضعت عليها نفس الأطعمة التي تناولها في الغداء، وقال بإعجاب، وهو يشير إلى "كونزاينغئي زوت".

- هذا الطبق ساحر جدا. كيف يسعه أن يزيل تمسك البطن كله؟!

- يعرف أهالي هذه المنطقة من خلال تجربتهم الحياتية الطويلة أن

"كونزاينغئي زوت" مفيدة لإزالة عسر الهضم المصاب بعد أكل لحم البقر. فإنهم يستخدمون هذه الطريقة، عند إصابتهم بهذا المرض.

- طريقة ساحرة حقا.

ولكن بعد أن وضع المبعوث ملعقته، سرح بنظره صوب مكان بعيد خارج النافذة. استغرب الوزير ريو لأمره متسائلا في نفسه: أ يشعر مجددا بسوء بطنه، فسأله:

- أ تشعر بالتوعك في البطن؟

- لا، لا.

لوّح المبعوث يده، وهز برأسه نفيا، وقال:

- حين تناولت هكذا طعاما قيما لذيذ المذاق، انتابني شوق إلى أمي الساكنة في وطني البعيد القصى. حقا إن ذلك المملح كان لذيذا جدا...

- آه، فهمت الآن. سأعدّ القريدس المملح المقدم للسيدة والدتك. فتفضل وتناول بقية من الطعام، مطمئن البال.

- إني معجب، معجب حقا بكرمكم وضيافتكم.

طأطأ المبعوث رأسه لعدة مرات، وعبر عن شكره بكلامه الكوري الركيك.

في هذا اليوم، برأ برئ المبعوث من عسر الهضم، وتعافى تماما واستردّ شهيته أيضا، بفضل القريدس المملح "كونزاينغئي زوت"، وتناول بلذة ما وضع على المائدة من أطعمة هايزو الخاصة مثل أرز هايزو المسلوق الممزوج باللحم المفروم، وكعك أرز يونآن الغروي، واللافر المشوي الممزوج بعجينة فول الصويا المفلفل،

وأرز يونآن المسلوق المخمر السائل وغيرها.

أعد لاحقا الوزير ريو جرة واحدة من القريدس المملح "كونزاينغئي زوت"، بعد أن طلبها من سو هيانغ، وأعطاها للمبعوث المغادر كهدية. حين تلقى المبعوث كهدية ذلك المملح الذي ترك له انطباعا عميقا، أعجب بها كل الإعجاب، مرددا كلام شكره لعدة مرات.

قبيل مغادرة كوريا، أمسك المبعوث بيد الوزير ريو الذي جاء لتوديعه، وقال له بلهجة كلام صادق:

- منذ قديم الزمان، كانت كوريا تسمى "ببلد الأخلاق الأدبية الحميدة في الشرق". حقا إن كوريا بلد مهذب. بما أن الكوريين يعتبرون من عادتهم الجميلة الأصيلة أن يستقبل الضيوف بترحاب، ويضيفوهم ضيافة كريمة، ويعتنوا بهم اعتناء دافئا، فإني تلقيت هذه المرة إعجابا كبيرا حقا، أثناء إقامتي في هذا البلد. لن أنسى ذلك طول حياتي. هذا أمر نادر حقا في بلد آخر. كنت معجبا حقا ببلدكم.

في الفترة اللاحقة، صار "كونزاينغئي زوت" يسمى ب "كامدونغ زوت" في هذه المنطقة بانتشار كلام هذا المبعوث "كامدونغ" بمعنى "الإعجاب" باللغة الكورية على نطاق واسع.

كانت جرة واحدة من "كونزاينغي زوت" التي عاد بها مبعوث مينغ إلى بلده أثارت شعبية أهاليه لمذاقه الخاص، ومنذ تلك الفترة، كان جميع الضيوف الأجانب الذين يزورون كوريا طلبوها أولا وقبل غيرها، حتى ذاع صيتها أكثر. هذه القصة جاءت في كتاب ريو مونغ إين بعنوان "أويو يادام" (الحكايات الشعبية).

"الكيمتشي" المتبلة بنبات الكزبرة

في أواسط عهد كوريا من السلالة الملكية الإقطاعية، كان في إحدى القرى من بلدة بيونغسان في محافظة هوانغهاي فلاح شاب يدعي كودول. لبهي الطلعة ووسيم الوجه فضلا عن اجتهاده في العمل وقلبه الطيب، كان يطمعه جميع القرويين ذوي البنات، حتى تزوج من فتاة في قريته. كما كانت له أكبر الحسنات هي سريع التأثر بالجديد.

بعد السنتين من الزواج، صار كودول يقيم حفل زواج أخته الصغيرة وهو حدث كبير يستقبله لأول مرة بعد زواجه في الأسرة. كان هذا العمل حدثا هاما يؤدي به كودول دور الوالد لأخته الصغيرة التي كانت تعيش عالة عليه بعد فقدان الوالدين في الصغر. كان كودول مع أخته هذه يعمل بجد واجتهاد متكئا أحدهما على الآخر، حتى كسب مالا مليحا يكفي لتدبير حياتهما المنزلية. سبحت هذه الأمور حية في عيني كودول كما جرت في الأمس. كم كان عناؤهما عظيما خلال هذه الفترة!

ولذلك، شغل كودول باله كثيرا لتزويج أخته الصغيرة. حين طلب الفتيان يدها، كان كودول يزور بيت الفتى ويطلع على رجوليته. لكنه لم يجد بسهولة فتى يعجب به. إذا كانت أسرته لا بأس بها فإن الفتى نفسه كان له عيب، وإذا كان الفتى لا بأس به فإن أسرته لم تكن تعجبه. ولذلك، كان يرفض هذا أو ذاك من الفتى، فإن بعض الناس لاموه قائلين إن أختك ستكون شائخة بالفتاة، إذا رفعت مستوى الطلب بتلك الدرجة. إلا أن

كودول لم يكن ينطوي على نفسه لتلك الأقوال، بل وطد عزمه على تزويج أخته من الرجل الجديد بالرجل حتما. أراد كودول رجلا حقيقيا ذا عينين صائبتين. إذ أنه يرى أن رجلا يملك نظرة صائبة إلى حياة الإنسان، ويعرف كيف يميز الصواب من الخطأ ويتصرف تصرفا صائبا، يمكن لهذا الرجل وحده أن يعيش حياته دون توب على نفسه. إذا صار كودول هكذا يتعمق في التفكير مثل رجل شائخ، فإن ذلك لأنه وعى على الدنيا مبكرا، لمعاناته الشقاء منذ عمره الصغير. كانت الممتلكات التي ورثها من والديه هي الكوخ القشي المتداعي وبعض القطع الصغيرة كراحة اليد من الأرض. حين توفي والداه، كان جل همه هو إعالة أخته الصغيرة مهما كلف الثمن، فقد استصلح الأراضي وزرع المحاصيل فيها بكد واجتهاد حتى تبلي عشرة الأصابع، ثم جاء إلى اليوم. فقد أثنى عليه القرويون قائلين إنه نموذج الاكتفاء الذاتي في الحياة. في تلك الأيام العسيرة، أدرك كودول حقيقة أن الإنسان يمكنه حفظ حياته حتى في الجزيرة المنعزلة، إذا كانت له عينان صائبتان.

أمام هذا الرجل الذي أدرك هذه الحقيقة، ظهر أخيرا فتى يعجب به. في أحد الأيام من الشهر القمري الأول في ذلك العام، جاءت جارته العجوزة إليه بالفتى الساكن في سونغدو (كايسونغ الحالي). أعطى هذا الفتى ذو العينين الواسعتين البراقتين انطباعا طيبا لأول وهلة، كان الفتى يعجب به كودول، حين قال إنه سيتزوج من فتاة مستعدة لاعتبار والدي الزوج كوالديها وأداء البر بهما، دون أن يسأل محياها وممتلكاتها.

كان حزن كودول هو فقدان والديه اللذين يود أن يكون بارا بهما. فإنه اعتبر هذا الفتى الذي يرضى عن فتاة مستعدة للبر بوالدي الزوج، بغض النظر عن مظهر الفتاة وممتلكاتها على أنه رجل ذو عينين صائبتين. قال كودول في نفسه إن رجلا يؤدي واجبا بنيويا لوالديه، فإنه يخلص للبلد أيضا. بدافع من هذا التفكير، عزم على ترك أخته الصغيرة لهذا الفتى، ووعده إقامة حفل الزواج بعد مرور فترة الفقر الربيعي.

ولكن في لمح البصر، قد مضت الأيام والأشهر، وجاء أخيرا ذلك اليوم. فحين اعتلت الشمس المستديرة، صلب السماء، دخل الفتى على صهوة الحمار وعلى ورائه محفة فارغة للعروس قرية تسكن فيها العروس.

أقيم حفل الزواج في بيت العروس، وفي اليوم التالي، غادر موكب العروسين إلى سونغدو، ولحق به كودول. وبعد اليومين، دخل الموكب بيت العريس في حارة وونتشون من سونغدو، وأقيم حفل الزواج فورا. جلس العروسان إلى المائدة الكبيرة، وجلس كودول في مواجهتهما، وكانت على المائدة كثير من الأطعمة والمأكولات التي يراها كودول لأول مرة، ومنها "كيونغدان" (كعك الأرز)، و"ياكغوا" (كعك الأرز الدوائية)، و"ووميغي" (كعك الأرز الممزوج بالعناب)، "كايسونغ سيكهي"(الأرز المسلوق السائل) وغيرها من الأطعمة التي تعتبر أطعمة خاصة في سونغدو منذ قديم الزمان. وكان كل طعام لذيذ المذاق، وكان منها صلصة متبلة بأوراق الكزبرة المقطعة.

التقط كودول قطعة الكزبرة، ووضعها في الفم بحذر، وإذا به يقطب الوجه، لأن الرائحة التي لا تليق لمذاقه تفوح منها، وتزعج فمه. حين رأته عمة العريس، قالت له مبتسمة:

- جميع الناس القادمين من المناطق الأخرى يقطبون وجوههم في البداية، لكنهم يصبحون مولعين بذلك المذاق لتوهم. نبات الكزبرة خضار طيب جدا. هذا مفيد لسوء الهضم والتسمم بالطعام، وفعال لمعالجة مرض الحصبة أيضا. سمعت أن أسلافنا كانوا يزرعونه منذ غابر الزمان، وكان يسمى في تلك الحقبة بـ"هويو". لزراعة هذا النبات على نطاق واسع في سونغدو قصة تالية:

حين صار سونغدو عاصمة لكوريو، ازداد عدد الأسر فيها فجأة، ربما لهذا السبب، أصيب عدد كبير من الناس بوجع بطنه. ولذلك، شجع الأطباء على تناول هذا النبات دائما، ولهذا الغرض، ابتكروا صلصة الصويا الممزوجة بأوراق الكزبرة المقطعة. منذ ذلك الحين، صار هذا النبات لا غنى عنه لأهالي سونغدو.

لقولها هذا، أحس كودول بأن تلك الرائحة أصبحت الآن أريجة، رغم أنه كان يشعر بالاشمئزاز قبل قليل. فقد أقبل عليها وأكلها بتلذذ، وشعر بدافع شديد لأخذها إلى بيته، وزرعها في حقله.

حين عبر عن رغبته في الحصول على بذور الكزبرة، قبلت عمة العريس طلبه بسرور.

بعد انتهاء مراسم الزواج، انطلق كودول على طريق العودة إلى بيته ببذور الكزبرة. عاد إلى بيته، بعد أن قطع مائة ري من المسافة البعيدة مسرعا بشبه الجري، ونثر بذور الكزبرة في حقل الخضار مع زوجته.

بعد شهر، نما نبات الكزبرة على طول شبر، وصنع لها صلصة الصويا الممزوجة بها.

كان من الغريب أن زوجته تأكل هذه الصلصة بأكثر لذة بمثل أهالي سونغدو. منذ ذلك الحين، كانت هذه الصلصة وضعت دائما على مائدة الطعام دون غياب عنها كل يوم.

سرعان ما مضى الصيف، وحل الخريف الذي تهب ريح باردة. حين عاد كودول إلى بيته بعد جمع الحطب في الجبل، كانت زوجته تعالج الكزبرة التي حصلت عليها بكمية سلة واحدة، جالسة على المصطبة.

- ما أكثر هذا النبات! كيف تأكله كله؟!

- بعد تجفيفه كبقول جبلية، يجب أكله بعد صنع طعام ثانوي به.

- لم أسمع ذلك حتى في سونغدو.

(لحظة، أ ليس من الممكن صنع الكيمتشي بها؟ طبعا إنى لم أسمع ذلك أيضا في سونغدو، ولكن لماذا لا يمكن صنع الكيمتشي بها؟)

بعد أن فكر في ذلك بنفسه، قال لزوجته:

- أرى سيكون من الجيد، إذا صنعنا الكيمتشي بالكزبرة. نصنع الكيمتشي بالبقول الجبلية أيضا. أ ليس كذلك؟

- يا لله! لماذا لم أفكر أنا في ذلك.

بعد أيام، صف على مائدة طعام الكيمتشي المصنوع من الكزبرة. إن الرائحة المنعشة التي تفوح منه تثير شهية. حين أخذها كودول بالملعقة، وضعها في الفم، أحس بطعمها الخاص الذي يثير رائحة الكزبرة المنعشة مع مذاق الحموضة. لازدياد الشهية، تناول الزوجان الوجبة بأشد لذة.

في ليلة أحد الأيام بعد مضي الشهرين منذ تناول كيمتشي الكزبرة بمرح في كل وجبة، أمسكت زوجة كودول بيد زوجها وجذبتها بهدوء،

ووضعتها على بطنها، وسألت "ألا تشعر بشيء في بطني؟"، وهي تحدق في وجه زوجها الذي يستغرب في الأمر.

- لا، لا أشعر بأي شيء.

- حقا، إنك بليد الحس.

- ما معنى هذا الكلام؟

- في .. الحقيقة أن طفلا في بطني..

- ماذا؟! أ هذا صحيح؟

هتف كودول، وهبّ من الفراش، وهو يركل البطانية بقدمه، وجلس على مكانه منفرج الوجه عن الابتسامة. فيما تراه الزوجة، صاحت خائفة:

- إياك أن تهتف! قد يسمع الجيران كلهم.

- ما هي المشكلة، إذا سمعوا؟

دفنت الزوجة وجهها على ركبة زوجها، وقالت بهدوء:

- شكرا، يا حبيبي.

- ما هي دواعي الشكر؟

- قد جعلتني أحمل. أ ليس كذلك؟

- هذا أمر طبيعي بين الزوجين اللذين ينامان في الفراش الواحد.

لكن الزوجة هزت رأسها، نفية كلامه، وقالت:

- ماذا أخفي لك، يا حبيبي. في الحقيقة أن صحتي لم تسمح بذلك، حتى إذا أويت إلى الفراش الواحد مع زوجي. قد حدثت البرودة في بطني لآثار المرض الذي أصبت به في بطني، حين كنت صغيرة، ولذلك، كل مرة حدث فيها جنين في بطني، سقط. ولذلك، كنت قلقة وخائفة على طردي

منك. ولكنك جئت ببذور الكزبرة قائلا إنها مفيدة لأمراض البطن، وزرعتها. حينذاك، كنت مسرورة جدا.

بقي كودول يحدق في وجهها. كان من الصعب أن يصدق نفسه متسائلا كيف عساه أن يعيش هكذا دون أن يعرف حالة زوجته الصحية.

- ربما كانت الكزبرة دواء مناسبا لجسمي. منذ البداية، تناولت سائغة في فمي. كل يوم أكلت فيه الصلصة المتبلة بها، وشعرت براحة بطني ودفئه بالتدريج يوما بعد يوم. وحين أكلتها باستمرار كل يوم دون توقف، أصبحت حاملة أخيرا هكذا، وإني أشعر بالجنين يتحرك.

بعد أن أصغى إليها، أحس كودول بأن جسم زوجته صار ممتلئا إلى حد ما.

- ولذلك، قلت لك "شكرا".

ضم كودول زوجته فجأة إلى صدره بشدة، وقال:

- لا تقولي هكذا. في الحقيقة إني لم أعرف حالتك الصحية. ويحي أنا! حقا إني بليد.

- لا، يا حبيبي! لولاك أنت الذي تملك عينين صائبتين، لما زلت غير... إن الإنسان مثلك أنت الذي تملك رغبة في نشر أشياء أفضل ولو واحدة منها في قريته هو وحده يستطيع أن يعمل من أجل أفراد أسرته، ويغدو مساعدا للقرية وأبعد من ذلك للبلاد أيضا.

قولها هذا أثار إعجابه ولمس شغاف قلبه.

- شكرا يا حبيبتي!

- يا حبيبي!

في ربيع العام التالي، جمع الزوجان بذور الكزبرة الناضجة جيدا، ووزعاها على كل الأسر في القرية، وعلماهم حتى طريقة صنع الكيمتشي بالكزبرة.

هكذا، صار جميع أهالي هذه القرية يتناولون كيمتشي الكزبرة لذيذة المذاق وذات الفاعلية الدوائية، وأثنوا على كودول قائلين بالإجماع إن هذا العمل لا يمكن القيام به إلا كودول سريع التأثر بالجديد.

ومن هنا، نشأ قول مأثور يقول إن شخصا سريع التأثر بالجديد يجترح مآثر، وأصبحت تنتقل إلى الأجيال القادمة عادة زرع الكزبرة وصنع الكيمتشي بها، وتناولها في محافظة هوانغهاي.

قصص عن نشوء الأطعمة القومية الكورية

تحرير: يون يونغ إيل، باك سونغ إيل

ترجمة : كيم بونغ نام، رو سونغ كوم

ناشر : دار النشر باللغات الأجنبية
جمهورية كوريا الديمقراطية الشعبية

إصدار: نوفمبر/ تشرين الثاني ١١٠ زوتشيه (٢٠٢١)

E-mail:flph@star-co.net.kp
http://www.korean-books.com.kp

عن نشوء الأطعمة القومية الكورية

قصص





